

Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.






Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!

Tagesmenü für Freitag, den 25. November 2022





Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mosbacher, Weißburgunder, Gutswein, Pfalz, trocken, 2020	0,75 EUR 34,00 0,25 EUR 12,00
Harzer Weingut Kirmann, Dornfelder, Qualitätswein, trocken, 2021	0,75 EUR 45,00 0,25 EUR 14,00

3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwasser EUR 49,00

Karotten – Ingwersuppe Sesamchip		EUR 10,00
Involtini vom Kalbsrücken sautierte Pilze Kirschtomaten Lauchzwiebeln Kartoffelterrine		EUR 32,00
Filet vom Havelzander gerahmtes Sauerkraut Vanille Schupfnudeln		EUR 32,00
Perlgraupenrisotto kleines Gemüse Parmesan		EUR 25,00
Panna Cotta von Zimt und Sternanis		EUR 10,00

Vorspeisen und Suppen

Wildkraftbrühe Maultasche Wurzelgemüse		EUR 10,00
Kürbiscremesuppe Mango Zitronengras Seitan		EUR 10,00
Cremsuppe vom Steinpilz		EUR 10,00
Harzkäsetatar Senf Pumpernickel Salat		EUR 10,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

Wild aus heimischen Wäldern

Steak vom Hirschrücken | sautierte Steinpilze
Kartoffelgratin



EUR 38,00

Hauptgerichte

Kalbsbäckchen | Schwarzbier | Wurzelgemüse
Süßkartoffelpüree



EUR 32,00

Dry aged Entrecote vom Apfelschwein | Senf
Steinpilze | Maccairekartoffeln



EUR 38,00

Altenbraker Lachsforellenfilet | Ofengemüse | Polenta
Zitronenaioli



EUR 32,00

Filet vom Havelzander | Rahmsauerkraut | Vanille
Kartoffelpüree



EUR 32,00

Vegetarisch und Vegan

Waldpilzgulasch | Seitan | Brokkoli | Serviettenknödel



EUR 25,00

Kürbisschnitzel | Sesam | Chili | Fenchel | Rote Bete
Reis



EUR 25,00

Risotto | Steinpilze | Parmesan | Lauchzwiebeln



EUR 25,00

auch ohne Parmesan möglich



Desserts

Cheesecake | Holunder | weiße Schokolade



EUR 10,00

Orangenparfait



EUR 10,00



HAUSGEMACHT Hausgemacht



VEGAN Vegan



GLUTENFREI Glutenfrei



LAKTOSEFREI Laktosefrei



REGIONAL Regional