

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 Sonntag, den 19. März 2023












Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mehling, Riesling, Gutswein, Pfalz, trocken, 2021	0,75 EUR 29,00 0,25 EUR 9,50
Cantina Sensi, Montepulciano d’Abruzzo, DOC, Toskana, 2018	0,75 EUR 35,00 0,25 EUR 13,00

3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwasser EUR 49,00 mit vegetarischem Hauptgang EUR 42,00




Tatar vom Harzer Käse Pumpernickel Feldsalat	 	EUR 10,00
Medaillons vom Durocschwein Estragonkarotten Gnocchi	 	EUR 32,00
Gedämpftes Welsfilet Orangen-Fenchelgemüse Wildreis	 	EUR 32,00
Tagliatelle geschwenkt in Pesto Rucola Kirschtomaten Parmesan	  	EUR 25,00
Schokoladenmousse marinierte Beeren	 	EUR 10,00




Vorspeisen und Suppen

Wildkraftbrühe Maultasche Wurzelgemüse		EUR 10,00
Schaumsuppe vom Ackersalat gebackene Kichererbsen	   	EUR 10,00
Bruschetta Rote Bete Birne Honig-Walnusskruste	   	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 | sautierter Rosenkohl
Kartoffelgratin    EUR 38,00

Hirschbraten aus heimischer Jagd | gestovter Wirsing
Serviettenknödel    EUR 32,00




Hauptgerichte






Altenbraker Lachsforellenfilet | Ofengemüse | Polenta    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 | Rote Bete | Meerrettich | Lauchzwiebeln
auch ohne Parmesan möglich   
 

Desserts

Crunchy Crêpes | Schokolade | Karamell | Nüsse   EUR 10,00

Käse aus Westerhausen | hausgemachtes
Früchtebrot | Feigensenf   EUR 10,00



Hausgemacht



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Regional