



## Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich,  
Markklößchen und frischem saisonalen Marktgemüse  
5,90 €

3 Ziegenkäsetaler ummantelt von Pesto  
im Speckmantel, auf saisonaler Salatvariation,  
mildes hausgemachtes Honig - Senf - Dressing  
8,90 €

Carpaccio  
vom Rinderfilet unter „Mango - und Passionsfruchtsoße“,  
geröstete Pinienkerne, frittierter Rucola, ofenfrisches Baguette  
12,90 €

## Hauptspeisen

im Ganzen gebratene Harzer Forelle gefüllt mit Schinkenspeck,  
getrockneten Tomaten und Thymian, Butterkartoffeln  
18,90 €

gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat,  
Cranberries, Walnüsse, Mandeln, Rosinen,  
Pommery Senf - Kartoffelstampf  
17,90 €

Schweineschnitzel „Braumeister Art“  
(2 kleine Bratwürste, Schinkenspeck, Spiegelei), frische Bratkartoffeln  
15,90 €

Duroc Schweinekotelett mit in Butter geschwenkten Zwiebelringen,  
frische Wiesenchampignons, Pommes Frites  
aus eigener Herstellung, milde Senf - Mayonnaise  
19,90 €



Medaillons vom Rind im BBQ Rub,  
saisonales Marktgemüse, Skyr - Gartenkräuter - Dip,  
Cheddar Käse Fries  
22,90 €

Spätzle - Pfanne mit irischem Cheddar Käse  
und frischem Marktgemüse  
13,90 €

Salatvariation „Frühlingsfit“  
frischer bunter Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Kiwi,  
marinierte Streifen von der Hähnchenbrust, Eispalten,  
Knusper - Feta, ofenfrisches Baguette  
15,90 €

in harzer Kiefernadeln aromatisierte Hirschrückenmedaillons mit  
frischen Wiesenchampignons, Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren,  
Kroketten aus eigener Herstellung  
24,50 €

### Desserts

hausgebackener Apfel - Streusel Kuchen auf  
Bourbon - Vanillesoßenspiegel, Pina Colada - Schaum  
5,90 €

kleiner American Cheesecake im Glas  
unter aromatisierten Kirschen  
6,50 €