



Vorspeisen

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

3 Ziegenkäsetaler ummantelt von Pesto
im Speckmantel, auf saisonaler Salatvariation,
Tomate, Paprika, Gurke, Nüsse, Kerne
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 Pfirsichen,
Rosmarin, Knoblauch, Kartoffelstampf,
milde Senf - Mayonnaise
19,90 €



Poulardenbrust - Supreme,
Wildreis, Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola
22,90 €

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

Salatvariation
frischer bunter Blattsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Nüsse,
Kerne, Früchte, Spiegelei, Ziegenkäsetaler,
ofenfrisches Baguette
15,90 €

in harzer Kiefernadeln aromatisierte Hirschrückenmedaillons auf
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 €

Apfel - Vanillepuddingcreme unter feinem Lemon Cheesecake Eis
6,50 €