



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

* * *

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

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

* * *

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

gebratenes Zanderfilet auf
Tomaten, frische Wiesenchampignons, Grana Padano,
Schinkenspeck - Zwiebel - Kartoffelstampf
17,90 €

Schweineschnitzel „Schwarzwälder Art“
(Schwarzwälder Schinken, in Balsamico glasierte Zwiebelringe,
Spiegelei), frische Bratkartoffeln
17,10 €



Duroc Schweinekotelett
mit in Butter geschwenkten Pfirsichhälften, Rosmarin, Knoblauch,
Kartoffelstampf, milde Pommery - Senf - Mayonnaise
22,90 €

geschmorte Rinderbäckchen,
grüne Bohnen ummantelt von Schinkenspeck,
Sellerie - Lauch - Kartoffelstampf
23,90 €

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

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

in Harzer Kiefernnadeln aromatisierte Hirschrückenmedaillons,
frische Wiesenchampignons, Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren,
Kroketten aus eigener Herstellung
25,50 €

* * *

Ramazzotti Crema auf
einer Kugel Bourbon - Vanilleeis
5,90 €

Mango - Schwarztee Panna Cotta
unter Vanillegurken
6,50 €