



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 à la Provence,  
Artischocke, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln,  
Meerrettich - Kartoffelstampf  
18,90 €

gebratenes Zanderfilet unter einer Sesamkruste,  
Sahnelinsen, Pommery - Senf - Kartoffelstampf  
17,90 €

Schweineschnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse,  
hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln  
17,90 €



Duroc Schweinekotelett  
mit in Butter geschwenkter gegrillter Paprika, Knoblauch,  
Kartoffelstampf, Aprikosen - Tomaten - Chutney  
24,90 €

Gnocchi - Trilogie, Ingos hausgemachtes Bärlauch - Pesto,  
Champignons und frisches Marktgemüse  
13,90 €

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

in Harzer Kiefernadeln 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 €

Cheesecake - Schnitte, Meringe,  
Aprikosen - Schmand - Eis  
7,50 €