

Vorspeisen

Heringsalat / Rote Bete / Gartenerbse / Kartoffel
13 €

Harzer Käse / Blumenkohl-Couscous / Preiselbeeren / Gewürzbrot
14 €

Kalbsbäckchensülze
eingelegte Rote Zwiebeln / Kartoffel-Trüffelcrème / Sauerteigbrotchips
16 €

Salate mit unserem leckeren Hausdressing

Blattsalat
klein 8 € / groß 14 €

Großer Blattsalat / Beeren / Ziegenkäse
19 €

Großer Blattsalat / Riesengarnelen
21 €

Großer Blattsalat / Rinderfiletstreifen
22 €

Klassiker

Urtomaten-Büffelmozzarella
Rucola / Pinienkerne / fermentierter Pfeffer
16 €

Suppen

Kalte Gurkensuppe
geräucherte Wendefurther Forelle / Saiblingskaviar
14 €

Weißer Tomatenschaumsuppe
Parmesanklößchen / Basilikumpesto
14 €

Zur Erfrischung

Hugo
Minzsorbet / Sekt / Holunder
8 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

Vegan, Vital & Vegetarisch

Tofu Bolognese / Reispasta
18 €

Harzer Zwiebelkuchen
Blattsalat / Kräuterquark
19 €

Fisch

Wendefurther Forelle blau
Gurkensalat / Harzer Knieste
25 €

Wendefurther Forelle gebraten
Gurkensalat / Harzer Knieste
25 €

Fleisch

Kotelette vom Duroc Schwein
Kimchi / Gerste-Pfifferlings-Risotto
29 €

Entrecôte
Spätzle / Spitzkohlsalat
32 €

Süße Leckereien

Erfrischendes Harzer Holunderblütensüppchen
Prosecco / Himbeersorbet
12 €

„Yogurette-Rothe Forelle“
Joghurt / Erdbeere / Schokolade
14 €

Käse

Internationale Käseauswahl /Früchtesenf
14 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

Landhausmenü
Freitag, 06. September 2019

64°C Landei
Lardo / Röstzwiebelschaum / Spinat
15 Euro

Gazpacho / Büffelmozzarella
10 Euro

Gebratenes Lachsfilet unter der Kräuterkruste
Bouillabaisse
25 Euro

oder

Rinderschäufelbraten
Rotwein-Perlzwiebeln / Kartoffelcrème
25 Euro

Mousse von Pfirsich und Joghurt
Bananen-Basilikumkompott
10 Euro

Kleine Käseauswahl
Früchtebrot / Feigensenf
14 Euro

3-Gang Landhausmenü **42 Euro**
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang Landhausmenü **48 Euro**
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

5-Gang Landhausmenü **58 Euro**

Traumhafte Weine

Weisswein

2018 Riesling
Finesse, QbA
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl
Mosel, Deutschland
Glas 0,1 l à 6,00 Euro
Flasche 0,75 l à 37 Euro

Rotwein

2016 Portugieser
Weingut Albert Kallfelz
Zell - Merl
Pfalz, Deutschland
Glas 0,1 l à 5,00 Euro
Flasche 0,75 l à 30 Euro

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.