

## *Vorspeisen*

Gemischter Blattsalat  
Rohkost / Croûtons / Kerne  
E, G, H, L, M  
**15 €**

Duett vom Harzer Käse (Tatar & gebacken)  
Pumpernickel / Preiselbeeren  
A, C, E, F, G, H, P  
**18 €**

Carpaccio vom Weiderind  
Trüffelmayonnaise / Rucola / Parmesan / Olivenöl  
C, F, G, L, M  
**22 €**

Geräucherte Grönlandshrimps  
Mango / kalt gegarte bunte Karotten  
C, E, F, G, L, M  
**23 €**

## *Suppen*

Consommé vom Wildgeflügel  
Wurzelgemüse / Eierstich / eigene Einlage  
A, C, F, G, L, M  
**16 €**

Pfifferlingsuppe ( Vegan )  
Eigene Einlage  
E, G, H,  
**16 €**

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.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

## *Nudelgerichte*

Fregola Sarda ( Vegan )  
Pfifferlinge / Zitrus Beurre Blanc / veganer Parmesan  
A, C, G, L, M  
**22 €**

Tagliatelle ( Vegan )  
Pfifferlinge / geschmolzene Tomaten / veganer Parmesan  
A, C, G, L, M  
**23 €**

## *Hauptgänge*

Gemischter Blattsalat  
Rohkost / Croûtons / Kerne  
Wahlweise mit Maispoularde oder Pfifferlinge  
B, C, E, G, H, L, M  
**26 €**

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle  
Petersilienkartoffel / Zitrone  
B, D, F, G, L, M  
**38 €**

Kabeljau  
Bergamotten Beurre Blanc / Roh marinierte Zuckerschoten / Fregola Sarda  
B, C, D, F, G, L, M  
**39 €**

Brust und Keule von der Wachtel  
Sauerkraut / Traube / Panchetta / Kartoffeln  
A, B, C, F, G, L, M  
**39 €**

Entrecôte ( Rosa ) vom Pommernrind " Wagyu Style " 300 g  
Zitrus-Pfifferlinge / Kartoffelpüree  
F, G, H, L, M  
**52 €**

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.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

## *Süße Leckereien*

Erfrischende Sorbet – Trilogie „Rothe Forelle“,  
3 Kugeln hausgemachte Sorbets / Früchte / Baiser

A, C, E, F, G, H, P

19 €

Gebrannte Schokoladencreme  
Ilsenburger Lavendelblütensorbet / Zitronensteine

A, C, E, F, G, H, O, P

19 €

## *Zum Abschluss ein Digestif*

### *Empfehlung des Monats von unserem Barchef Franky*

„Böckelbart“ Kräuterlikör aus der Landskron Brau-Manufaktur 4cl

6.60 €

Scheibel Premium Plus Marille 2cl

8 €

Scheibel Edles Fass Haselnuss 2cl

10 €

*Täglich wechselndes Landhausmenü*  
*Sonntag, 17. August 2025*

Salat Caprese  
Mozzarella / Tomate / Basilikum / Rucola  
**21 €**

\*\*\*

Curry Kokos Cremesuppe  
gebratene Garnelen

**14 €**

\*\*\*

Himbeer Sorbet mit Sekt aufgegossen

**12 €**

\*\*\*

Käsespätzle  
Röstzwiebeln / gemischter Blattsalat

**28 €**

oder

Gebratenes Seehechtfilet  
Letschoschaum / gebratener Romanasalat / Basmatireis

**38 €**

oder

Kalbsrahmbraten  
Cassis-Rotkohl / Kartoffelknödel

**38 €**

\*\*\*

Schokoladen-Haselnuss Riegel  
Pfirsich Sorbet / Aprikosenragout

**15 €**

\*\*\*

Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
**klein 17 € / groß 19 €**

**2-Gang Landhausmenü** **39 €**  
mit Suppe und Hauptgericht

**3-Gang Landhausmenü** **54 €**  
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang Landhausmenü** **59 €**  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü** **66 €**  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü** **72 €**

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.

\* kann Rohmilchkäse enthalten