

Vorspeise

Versteckte Ziege

Ziegenkäse im Reibekuchenteig gebacken
an Jahreszeitensalat mit Zitrusdressing
goat cheese with Season Salad

8,50



Lust auf Meer



Rose vom kaltgeräuchertem Island Fjordlachs
und gebratene Jakobsmuschel mit Spinat und Omas Kartoffelpuffer
rose from cold smokes salmon and fried scallop
with spinach and Granny's potato pancake

13,50



Wilder Dreier

Carpaccio vom Junghirsch, Rehragout und Wildcurrywurst
mit Wildkräuterkartoffelstäbchen
carpaccio of venison, curry sausage
an ragout of deer

11,80



“Will ich auch”

Carpaccio vom Harzer roten Höhenvieh
oder Südharzer Jung Hirsch
mit Olivenöl und Parmesan
carpaccio from beef or deer fillet,
parmesan, olive oil

Rind 13,50 oder Jung Hirsch 15,50



Verrücktes Huhn



Grüner und weißer Spargel in Rahm mit
Knusperhuhn auf Trüffelpüree
Green and white asparagus in cream with
Crunchy chicken on truffle puree

8,50

Suppe

Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen
consume of beef with noodles and meet

5,90

Spargelcremesuppe

mit Spargelstücken
Asparagus Cream Soup
with asparagus pieces

5,90

Die vor Wut schäumende Ziege

Cappuccino vom Spinat, Erbsen und Kokos
mit Ziegenfrischkäseschaum

Cappuccino of spinach, peas and kokos
with goat cream cheese foam

5,90

Salate

Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten im Zitrusdressing

mixed salad in season with lemon dressing

5,50

“Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen
green Salad with orange cream dressing

5,50

Gemischter Landhaus Salat mit gekochtem Schinken und Käse

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten mit Zitrusdressing

mixed salad with lemon dressing and Cheese and Ham

9,60

Fisch

Schollenfilet in Kräutereihülle

mit Rahmsauce , Bratkartoffeln und Oma Else Salat
plaice filet with fried potatoes and salad grandmother style

15,50 / 18,50

Vegi

Vegetarisches Allerlei

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,
buntes Gemüse, Kartoffel-Trüffelpüree im Teigblatt mit grüner Kokossauce

Goat cheese in potato dough, spinach in crepe coat
vegetables, puree in the dough sheet

15,50

Gerichte vom Schwein

Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel mit Steinpilzen in Rahmsauce
und leckeren Bratkartoffeln

suckling piglet with chanterelles in cream sauce
and delicious fried potatoes

kl.14,50 gr.16,50

Harzer Glücksschwein

Schweinemedaille mit Zwiebelmarmelade und Harzkäse überbacken,
Spanferkelschnitzel und kleine Haxe an Wildkräutersauce mit Röstzwiebeln
und leckeren Bratkartoffeln

Pork medallion with onion jam and Harzer cheese, Suckling piglet schnitzel and small
knuckle of pork wild herb sauce with roasted onions and delicious fried potatoes

16,50

Geflügeltes auf den Teller

Chefin's Lieblingsgericht

Hühnerbrust im Knuspermantel mit Mangosauce
frisches Gemüse und Kartoffel-Trüffelpüree

Chicken breast in crunchy coat with mango sauce
fresh vegetables and mashed potatoes

15,90



Oma Käthe's Menü

Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen

* * *

Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
buntes Gemüse und Harzer Knister

* * *



Oma's Schokoladenpudding

19,90



Frühlingsmenü

Verrücktes Huhn

Grüner und weißer Spargel in Rahm mit
Knusperhuhn auf Trüffelpüree

* * *

Zweierlei vom Harzer Lamm

geschmorte Lammkeule und Lammrückenfilet
mit Bohnen und Harzer Knister

* * *

Panna Cotta mit Erdbeeren

39,-

Opa's Weinempfehlung

2016 er BOSCHENDAL

SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

The Pavillion Red besticht durch sein intensives Aroma von reifen roten Früchten und zarten Würznoten. Am Gaumen zeigt er sich wohl balanciert und sanft mit dem fruchtigen Charakter eines jungen Shiraz und der Opulenz eines Cabernet Sauvignon.

15,5 Vol

0,75Ltr

19,90 €

Gerichte aus Oma's Kochbuch

Kaninchenkeule

mit Frühlingsgemüse und
Kartoffel-Trüffelprüree

rabbit leg with spring vegetables and potato truffle puree

21,50

Oma Käthes Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,
Gemüse und Harzer Knister

Granny Käthes roast beef
with fried onions, wild herb sauce
vegetables and potatoes

15,50

Zweierlei vom Harzer Lamm

geschmorte Lammkeule und Lammrückenfilet
mit Bohnen und Harzer Knister

Two things from the Harzer lamb
braised leg of lamb and rack of lamb fillet
with beans and potatoes

29,50

Waldgeflüster

Wildschweinsbraten und Rehragout mit Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Kroketten

wild boar roast and ragout with cranberry pear,
Red cabbage and croquettes

klein 16,50 groß 19,50

Vesper

Heimat Teller mit Brot von unserem Hausbäcker

Opas hausgemachter Mettwurst, Harzer Wildschweinmettwurst,
Harzer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot

Grandpa's home-made sausage, Harzer boar sausage,
Harz cheese with onions, butter and bread

kl.9,50 / gr.11,50

Wild mal anders

„Wilder Stinker“

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce

mit Harzer Käse und Röstzwiebeln überbacken

dazu Wildkräuterkartoffelstäbchen

baked curry sausage, cheese, with onions and French fries

13,90



„Wildwechsel“

„Hirschböörger“ Junghirschpatty zwischen

Omas Kartoffelpuffer mit Birne, Preiselbeeren, Hirschschinken

Röstzwiebeln und Ziegenkäse, Preiselbeer - Mayonnaise und Landhaus Salat

deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese Spelt rolls and salad

15,50



Aus der Pfanne

gebratenes Filetsteak von der Färse aus dem Alpenvorland

Kräuterbutter, Gemüse und Wildkräuterkartoffelstäbchen

Filetsteak, vegetabiles, French frites

ca. 200g 35,-



Schulze´s Klassiker

Zarte Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

Escalope of veal with fried potatoes and granny Else salad

17,50 / 21,50



Typisch Harz-Teller

Lamm mit Kräuterkruste, Rind mit Chillikruste und Schweinefilet mit Marmelade aus
Zwiebeln, Pilzen, Preiselbeeren überbacken mit Harzer Käse, Wildkräutersauce,

Bohnen und Bratkartoffeln

Lamb with herb crust, beef with chilli crust and pork fillet with jam of onions, mushrooms,
cranberries baked with Harz cheese, wild herb sauce, beans and fried potatoes

25,50-



Süße Verführungen

Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

5,50

Panna Cotta

mit frischen Erdbeeren

5,50

Crème Brûlée

mit gebläutem braunem Zucker, Obstsalat und Sahne

5,50

Ich will mehr

Panna Cotta, Crème Brûlée und Mousse au chocolaté
auf einem Teller angerichtet und nett garniert

10,00

Flambierte Crepes

am Tisch flambiert

dazu Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen

pro. Person 10,00

Oma's Schokoladenpudding

Original Schokoladenpudding aus Oma's Kochbuch

3,90

Eis

Kugel Vanille, Haselnuss,

Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Aperitif

Aperol Spritz

mit Prosecco und Soda

5,90

Aperitivo Rosato

Hibiskus und Orangenblüten Likör mit Sekt

5,90

Harzer Hexentrunk

Schierker-Feuerstein mit
Bols Blue und Bitter Lemon

5,50

Grünschnabel

Traubensecco Alkoholfrei

4,20

Bruno

Rhabarbersecco

4,90

Unsere Weinempfehlung:

2012 er CHATEAU FRANC COUPLET BORDEAUX SUPERIOR

Sein eleganter Duft nach Schwarzkirschen, das ausgeprägte Fruchtspiel, eine sehr gute Struktur und schöne Länge zeichnen diesen Bordeaux Supérieur zum exzellenten Preis-/ Genussverhältnis aus.

Schoppen 0.25l	5,20 €
Flasche 0,75 Ltr.	21,50 €

Sollten Sie Fragen zu
Allergenen haben.
Informieren wir sie gerne