

Vorspeise

Versteckt die Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
auf Blattspinat mit Birnenwürfel
goat cheese with spinach and pear cubes

7,50

“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

„Tolle Rolle“

Grüner Spargel mit Lachs im Crêpes gerollt mit
Pesto und Landhaus Salat
wrap of asparagus and salmon served with salad

8,90

Wilder Dreier

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

11,80

Dinkelröstscheiben mit Kürbis-Birnenragout

Dinkelbrotscheiben getoastet mit Gorgonzola überbacken
Pumpkin Pears Bruschetta
on spelled bread slice with gorgonzola

Röstscheibe pur 5,-
oder mit Jakobsmuschel 13,50

Suppe

Herzberger Hochzeitssüppchen

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

5,50



Kürbiscremesuppe

mit Kokosmilch und Orange
pumpkin cream soup

5,50



Salate

Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten im Zitrusdressing
mixed salad in season with home made elder dressing
5,50



“Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen
granny Else salad
5,50



Gemischter Landhaus Salat mit gekochtem Schinken und Käse


mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,
Tomaten mit Zitrusdressing
mixed salad with elder dressing and with chicken ore trout
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



Zander trifft Jakobsmuschel

mit Rahmsauce, hausgemachtem Grünkohl und
Salzkartoffeln

Zander meets scallop with cream sauce,
homemade kale and salt potatoes

21,50



Vegi

Vegetarisches Allerlei

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,
pannierter Kohlrabi, Gemüsesorten, Püree im Teigblatt

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

15,50



Gerichte vom Schwein

Glücksschwein

halbe Schweinehaxe und Harzer Bregenwurst
an Wildkräutersauce, Grünkohl und
Kartoffelklößen

half porkknuckle and Harz Bregenwurst with wild herb sauce,
homemade kale and dumplings

14,80



Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel mit Pfifferlingen in Rahmsauce
und leckeren Bratkartoffeln

Suckling piglet with chanterelles in cream sauce
and delicious fried potatoes

kl.14,50 gr.16,50



Wild

„Wilder Stinker“

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce

mit Harzer Käse und Röstzwiebeln überbacken

dazu: Knusperpommes mit Wildkräutern

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 dazu Landhaus Salat

deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese

Spelt rolls and salad

15,50



Südharzer Rehragout

mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Venison stew with chanterelles in cream sauce,

red cabbage and dumplings

19,50



Wildschweinsbraten

mit Rotweinsauce, Birne gefüllt mit Preiselbeeren

Rosenkohl und Dauphine Kartoffeln

roast wild boar with red wine sauce, pear stuffed with cranberries

Brussels sprouts and dauphine potatoes

klein 16,50 groß 19,50



Typisch Harz-Teller

Wildschweinsfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und Schweinefilet

mit Marmelade aus Zwiebeln, Pilzen, Preiselbeeren überbacken mit Harzer

Käse, Wildkräutersauce, frisches Gemüse und Bratkartoffeln

Deer filet with chilli crust, rack of lamb with herb crust and pork fillet with jam of onions,

mushrooms, cranberries topped with Harz cheese, wild herb sauce and fresh vegetables

and fried Potatoes

25,-



Steaks

Gebratenes Filetsteak

Kräuterbutter, Gemüse und Steakhaus Pommes mit Kräutern

Filetsteak- medium, vegetables, French frites

ca. 200g 35,-

Filetsteak vom Harzer Roten Höhenvieh

nur auf Vorbestellung

200g 44,50

Gebratenes Rumpsteak

mit Chillibutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

Roasted rumpsteak

with chilli butter, green beans and fried potatoes

ca. 250g 28,50

Oma Käthes Rinderbraten

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,

Rosenkohl und Kartoffelklößen

Granny Käthes roast beef

with fried onions, wild herb sauce

Brussels sprouts and potato dumplings

15,50

Der Klassiker

Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

Escalope of veal with fried potatoes and granny Else salad

17,50 / 21,50

vom Hofgeflügel

Chefin's Lieblingsgericht

Hühnerbrust im Knuspermantel mit Mangosauce

frisches Gemüse und Kartoffelpüree

Chicken breast in crunchy coat with mango sauce

fresh vegetables and mashed potatoes

15,90

Brust und Keule von der Landente

Preiselbeer – Apfelrotkohl und Dauphin Kartoffeln

Breast and leg of the duck

Cranberry - red cabbage and dauphin potatoes

18,50

Gänsebraten

Ofenfrische Gans auf Vorbestellung
mit Schmorapfel gefüllt mit Preiselbeeren, Gänsesauce
Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Salzkartoffeln

Oven fresh goose on pre-order
stuffed with braised apples with cranberries, goose sauce
Red cabbage, kale, potato dumplings and boiled potatoes

Pro Person 27,50

Gänsekeule mit Gänsesauce

Apfelrotkohl oder Grünkohl und Kartoffelklößen

Goose leg with its own sauce
Red cabbage or kale and potato dumplings

22,00

Gänsebrust mit Gänsesauce

Apfelrotkohl oder Grünkohl und Kartoffelklößen

Goose breast with goose sauce
Red cabbage or kale and potato dumplings

21,00

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

9,50 / 11,50

Weinempfehlung zur Gans und Ente:

The Pavilion

Boschendal Süd Afrika

Shiraz Carbenet Sauvignon

Flasche 18,50 €

Pipoli DOC

Acerenza Italien

Aglianico del Vulture

Flasche 24,50 €

Süße Verführungen

Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

5,50

Panna Cotta mit Mohn

und Holunderblütensirup auf Zwetschgenkompott

5,50

Creme Brûlée

mit gebläutem braunem Zucker, Obstsalat und Sahne

5,50

Ich will mehr

Panna Cotta mit Mohn,

Creme Brûlée und Mousse au chocolaté
auf einem Teller angerichtet und nett garniert

10,00

Crêpes Suzette

Ein Crêpes am Tisch mit Orangenlikör flambiert
dazu Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen

pro. Person 10,00

Nussknacker

2 Kugeln Haselnusseis mit Sahne

Karamellsauce und gehackten karamellisierten Nüssen

5,50

Eis

Kugel Vanille, Haselnuss,

Schokolade, Erdbeere

pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Aperitif

Aperol Sprizz

mit Prosecco und Soda

5,90

Harzer-Himbeer- Chili Prosecco

Likör aus der Hammerschiede in Zorge

Aufgegossen mit Prosecco

5,90

Biggi´s Glühweinsecco

Glühweinreduktion mit Sekt

4,90

Harzer Hexentrunk

Schierker-Feuerstein mit

Bols Blue und Bitter Lemon

5,50

Grünschnabel

Traubensecco Alkoholfrei

4,20

Bruno

Rhabarbersecco

4,90

Schnulli´s Glühwein

3,60

Sollten Sie Fragen zu
Allergenen haben.
Informieren wir sie gerne