

Suppen und Salate

Pfifferlingrahmsuppe

cream of chanterelles

€5,90



Kürbissuppe

mit Kokos, Ingwer und Chili

cream of pumpkin with coconut, ginger and chili

€5,90



Steinpilzkraftbrühe

consommé of boletus

€6,80



Oma Else Salat

Blattsalat in Orangen-Sahne-Sauce mit Dillspitzen

Grandma Else`s salad - mixed leave salad with orange - cream dressing

€5,50



Vita Salat

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate und French Dressing

mixed leave salad with cucumber, tomato and French dressing

€6,50

Vorspeisen

„Versteckt die Ziege“

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken
mit Mango-Minz-Chutney und Vita Salatgarnitur
goats cheese baked in a "hashbrown coat",
served with mango-mint chutney and salad garnish
€9,50



“Will ich auch”

Zweierlei Carpaccio
vom Südharter Junghirsch und Harzer Roten Höhenvieh
mit Salatgarnitur
carpaccio of deer and beef fillet, salad garnish
€17,50



Harzer Tapas

Steinpilzkraftbrühe, Hirsch Carpaccio und Wilder Stinker
starter trio: consommé of boletus,
carpaccio of deer and "Wilder Stinker Currywurst"
€11,00

Vegetarisch

Vegetarischer Spezialitätenteller

Sellerieschnitzel im Knuspermantel mit Ananas und Ziegenkäse überbacken,
serviert mit Bandnudeln und Curry-Kokos-Sauce
celery schnitzel in a crispy coat, gratinated with pineapple and goats cheese
served with pasta and curry-coconut sauce
€15,50

Herbst im Harz

½ Landente

serviert mit Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
roast half duck, served with orange sauce,
red cabbage and potato dumplings
€22,00



Hirschgulasch

an Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und Kroketten serviert
venison goulash, with red wine pear, lingon berries,
red cabbage and potato croquettes
€19,50



Harzer Heuhaxe

mit knuspriger Schwarte, serviert mit Biersauce,
sauerkraut und gebratenen Kartoffelkloßscheiben
pork knuckle grilled on a bed of hay, served with beer sauce
Sauerkraut and pan fried potato dumpling slices
€21,00



Schulzes Herbstschnitzel

Spanferkelschnitzel mit Schinken, Harzer Schmorwurst und Senf gefüllt,
paniert und gebacken, serviert mit Sauerkraut und Macaire-Kartoffeln
escalope of suckling pig stuffed with ham, sausage and mustard,
breaded and pan fried, served with sauerkraut and Macaire potatoes
€17,90

Hauptgänge

Hühnerbrust im Knuspermantel

auf Ananasscheiben, Bandnudeln und Curry-Kokos-Sauce serviert,
dazu ein Oma Else Salat

chicken breast in crispy coat
served on pineapple slices, with pasta and curry-cocnut-sauce
„Oma Else salad“ on the side

€18,00



Niedersachsenteller

Panierte Spanferkelschnitzel
mit Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln

breaded escalope of suckling pig,
with creamy mushroom sauce and pan-fried potatoes

€13,00 (120g) / €16,50 (180g)



„Der Klassiker“

Panierte Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln und Oma Else Salat

breaded escalope of veal,
pan-fried potatoes and „Oma Else salad“

€15,50 (120g) / €22,50 (180g)



Rumpsteak 200g

mit Schierker Feuerstein Pfeffersauce,
dazu grüne Bohnen und Pommes frites
rump steak with „Schierker Feuerstein“- pepper sauce,
served with green beans and French fries

€25,50

Wild mal anders

„Wilder Stinker“ – nur bei uns im Landhaus!

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce
mit Harzer Käse überbacken und Röstzwiebeln und
Kartoffelkräuterstäbchen

sausage of venison in a curry sauce enhanced
with Glen Els elderberry liquor,
gratinated with Harz cheese,
topped with fried onions

€14,50



Rehburger

Rehburger mit Mango-Minz-Chutney,
Rotweinbirne auf Kartoffelpuffer serviert
und mit Blauschimmel Käse überbacken

Oma Else Beilagensalat

deer patty served on a hash brown topped with
mango-mint-chutney and red wine pear
and gratinated with blue cheese,
Grandma Else`s side salad

€18,50

Fisch

Duett von Lachsforelle und Muschel

Gebratenes Lachsforellenfilet und Muschelragout,
Bandnudeln und Vita Salat

pan fried filet of salmon trout and ragout of mussels,
served with pasta and vita salad

€24,80

Süße Verführungen

Cappuccino Mousse

mit Schokoladeneis und Sahne in der Tasse serviert
cappuccino mousse and chocolate ice cream

€5,90



Crème Brûlée

€6,50



Eiscreme

Vanille, Erdbeer, Schokolade

Ice cream scoop vanilla, strawberry, chocolate

€1,50 je Kugel



Und nach dem Essen ?

Schulzes Nähmaschine nicht vergessen !