

Vorspeisen

VERSTECKTE ZIEGE

Ziegenkäse im Kartoffelpufferteig gebacken
auf Ragout von weißem Spargel

11

HEISSE PILZE

Champignons im Bierteig gebacken
mit Cocktailsauce und Salat (vegetarisch)

8

ZWEIERLEI CARPACCIO

feine Rinder- und Hirschfiletscheiben,
mit Öl, Gewürzen und Champignons verfeinert

16

GEBACKENES MATJESFILET

auf rote Beete Carpaccio mit Dillschmand

9

Salate

OMA ELSE

Kopfsalat

mit Orangen - Sahnesauce und Dill (süßlich)

6

LANDHAUS SALAT

verschiedene Blattsalate, Tomate,
Gurke, Champignons in einer Vinaigrette (vegan)

6 /

groß 9

Salat Baustelle



DIE BASIS:

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,
Champignons in einer Vinaigrette

Die Bausteine:

mit

gebratenen Rumpsteak

26



3 Stück Riesen-Garnelen

21

+ 3,50 je extra Garnele



Schollenfilet

mit Speckstreifen

21



Hühnerbruststreifen

gebraten

17

Suppen

SPARGELSUPPE

weißem Spargel mit Spargelstücken

6

FESTTAGSSUPPE

klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Gemüse, Fleischklößen und Nudeln

6

MÖHREN-KOKOS-SUPPE
mit Granatapfelkernen (vegan)

7

Vegetarisch



KOHLRABISCHNITZEL

in Knusperpanade, mit Tomatenscheiben,
grünem Spargel und Käse überbacken,
dazu Pfannengemüse und Crêpes - Spinatröllchen

20

Deutscher Spargel

PORTION SPARGEL (250G)

mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln
21

Wahlweise mit:

Schinkenplatte

6.50

Spanferkelschnitzel

8

Kalbschnitzel

10

Rumpsteak

15

Gebratenes Lachsfilet

11

SPARGEL NEPTUN

Weisser Stangenspargel mit Lachsscheiben
und Sauce Hollandaise überbacken,
serviert mit Salzkartoffeln

27

Wilde Zeiten im Landhaus

WILDBÖÖRGER

Wildfrikadelle mit Rotweinbirne und Ziegenkäse -
überbacken mit Preiselbeer-Harzer Whisky Sauce auf
Kartoffelpuffer, Röstzwiebeln und Oma Else Salat

17

WILDER STINKER

Wildschweinscurrywurst mit Harzer Käse überbacken,
Elderberry-Currysauce, Röstzwiebeln
und Pommes frites

15

JUNGHIRSCHBRATEN

dazu Rotweinbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und
Spätzle

20

Landhaus Klassiker

DER "TYPISCH HARZ" TELLER

Schweinefilet im Reibekuchenteig, Medallion vom Hirschrücken mit Preiselbeeren und Harzkäse, Medallion vom Lammrücken mit Kräuterkruste dazu Pfannengemüse und gebackene Klobscheiben

32

vom Harzer Roten Höhenvieh

"GLÜCK AUF!" STEAK

Rumpsteak vom Regionalem Rind mit Schierker Feuerstein-Pfefferkruste mit grünen Bohnen und Pommes Frites

29

AUS OMA'S SCHMORTOPF

Braten vom Harzer Roten Höhenvieh mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

18

Fisch

MATJESVARIATION

Matjesfilet und gebackenes Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Bohnen und Bratkartoffeln

18

SCHOLLE IM SCHLAFROCK

Schollenfilets in Frühlingskräuter-Eihülle gebacken, dazu Bratkartoffeln und Oma Else Salat

20

Nordseekrabben extra 8,50

Lieblings Gerichte unserer Gäste

DER KLASSIKER

Schnitzel

aus dem Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln
mit Oma Else Salat.

28 / kl 22

NIEDERSACHSEN TELLER

Schnitzel
vom Spanferkel an
Pilzrahmsauce
mit Bratkartoffeln

19 / kl 16

LANDHAUS

Teller

Spanferkelschnitzel
mit Tomatenscheiben,
Spargel und Käse
überbacken,
dazu Bratkartoffeln

20,50

LANDHUHNBRUST

im Knuspermantel

mit Mango-Kokossauce,
Pfannengemüse und Püree
im Teigblatt

19