



Terteligt velkommen kære gæster



Med det hus der i dag er museum I gammel tid løb møllerenden ved Klapperhagen langs, og over en kanal af træ ud i bækken Worthmühle. Når der var brug for det, blev vandet ledt ud i bækken Abzucht. Vandløbet havde en nærmest magnetisk tiltrækningskraft på børn, der

søsatte deres små skibe her.

Før 1. verdenskrig var bygningen en kværnmølle og omkring 1930 rummede den en kolonial-, mel- og foderstofhandel.

Da de små møller begyndte at uddø, holdt mølledriften også op i Worthmühle.

I 1996 blev restauranten nænsomt udvidet til den nuværende størrelse.

Typisk Harzen.

Tag på en kulinarisk opdagelsestur gennem Harzen.

Vi tilbyder produkter du ikke støder på hver dag - i første klasses kvalitet og specielt fra vores region.

Ja, hos os kan du endda smage vin dyrket i Harzen.



Bagt kartoffel & hjemmelavet krydderbark	
med friske champignoner, dertil salat - vegetarisk -	12,90
Harzer Wildsvin	
med tyttebær, æble-rødkål & serviet dumplings	17,80
Bloksbjerg-rullesten fra Harzen	
saftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinssauce med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle	18,90
Wiener Schnitzel	
Kalbeschnitzel fra bedste økologiske kalvekød paneret Kalbeschnitzel dertil brasekartofler & salat plade	19,80
Dampet laksefilet	
på spinat og hollandskesauce, med peberrod kartoffelmos	19,50
Hubertus jagtplatte	
lækre stykker af sprødt andebryst, Harzen hjorde & -ildsvin med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle	22,80
Dry Aged Ox rump bøf fra grillen	
med braised løg, serveret med stegte kartofler	24,80
Krybskytte spyd fra grillen	
filet stykker af Harzen-hjort till enebær sauce, med friske champignon, pære med tyttebær & brasekartofler	25,80
Sprødt andebryst tilberedt i ovn	
med æble-rødkål & kartoffelbolle	19,80
Walpurgis mørbradplatte	
møre, grillede mørbradstykker på hjemmelavede Käsespätzle (ostenudler) dertil svampe i fløde & salat plade	19,50
Harzer Cordon bleu	
paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Landsvin fyldt med ostetern fra Harzen & grillet bacon, dertil brasekartofler & salat plade	17,90