



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.



Supper



Vild suppe med grøntsager og grøn peber 4,50

Dagsuppen 4,50

Ostetern fra Harzen
med ostetern & grillet bacon, serveret med sigtebrød & fedt, brød
dertil salat anrettet med lækker sennepsdressing 11,80

Hjemmelavede "Käsespätzle" vegetarisk
traditionelle "ostenudler" med stegte løg & salattallerken 12,50

Bagt kartoffel & hjemmelabet krydderbark
med friske champignoner, dertil salat vegetarisk 10,80
med grillede kyllingebryst +5,90

Salat anrettet med lækker sennepsdressing
med grillede grillede mørbradstykker & friske champignoner, brød 14,80

Vildsbinesylte
med brasekartofler, hjemmelabet remoulade, garneret med salat 13,80

for ændring af tilbehøret kræver vi 1,- euro

Fra grillen & ud af gryden

Grillet Okse Entrecote bøf

på en stærk naturling sauce & ristede log, med brasekartofler & salat plade 19,80

Rammelsberg - malmmine - platte (3 slags kød fra grillen)

steak af Harzen landsvin, Oksesteak & kyllingebryst med kryddersmør, stegte log, med peber sauce, dertil brasekartofler & salat plade 19,80

Forelfiler fra Harzen

stegt i smør, med kartoffelmos & salatplade 18,90

Wiener Schnitzel

Kalbeschnitzel fra bedste økologiske kalbekød
paneret Kalbeschnitzel dertil brasekartofler & salat plade 18,90

Walpurgis mørbradplade

møre, grillede mørbradstykker på hjemmelavede Käsespätzle (ostenudler)
dertil svampe i fløde & salat plade 17,80

Kulsbierschnitzel

paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Landsvin (fra passende pleje)
med svampe og champignons i fløde, dertil brasekartofler & salat plade 16,90

Harzer Cordon bleu

paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Landsvin fyldt med ostetern fra Harzen
& grillet bacon, dertil brasekartofler & salat plade 16,90

for ændring af tilbehøret kræver vi 1,- euro



Leakker vildt og specialiteter

Sprødt andebryst tilberedt I ovn

- med peber sauce, dertil hjemmelavede smør - „Spätzle“ (nudler) salat plade 18,90
- med æble-rødkål & kartoffelbolle 18,90

Harzer Wildsvin

med med tyttebær, æble-rødkål & serbiet dumplings 16,80

Hubertus jagtplatte

lækre stykker af sprødt andebryst, Harzen hjorde & -vildsvin
med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle 20,80

Krybskytte spyd fra grillen

filet stykker af Harzen-hjort & -vildsvin
till enebær sauce, med friske champignon, pære med tyttebær & brasekartofler 23,80

Bloksbjerg-rullesten fra Harzen

saftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinssauce
dertil hjemmelavede smør - „Spätzle“ (nudler), tyttebær, salat plade 17,80

for ændring af tilbehøret kræver vi 1,- euro



Friske kantareller

Pfifferlingsrahmsuppe

4,50

Bolle med friske kantareller i fløde salattallerken

13,90

Omelette med friske kantareller i fløde vegetarisk

dertil kartofler & blandet salattallerken

13,80

Grillede steak af harzen landsvin

med friske kantareller fra grillen med kryddersmør

dertil brasekartofler

16,90

Kantareller - **S**chnitzel

paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Land Pig (fra passende pleje)

med friske kantareller i fløde, dertil kartofler

16,90