



# Soyez les bienvenus



L'amenée de l'eau du moulin  
Passait devant le moulin  
Du musée actuel pour arriver à la Worthmühle.

Selon les besoins, l'eau non utilisée était rejetée dans la rivière Abzucht. L'eau attirait les enfants comme par enchantement où ils pouvaient jouer à faire flotter leurs petits bateaux.

Le bâtiment servait de moulin avant la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale et vers 1930 d'épicerie et de magasin de farine et de fourrage.

Le petit moulin de la Wort (Worthmühle) fut lui aussi touché par la disparition générale des moulins.

En 1996, on aménagea le restaurant dans sa forme actuelle.

Typique Harz.

Découvrez le Harz culinaire.

Nous vous proposons des produits de haute qualité peu ordinaires spécialement de notre région.

Vous pouvez même déguster chez nous des vins du Harz.







# Potages, Salades et végétariens

<b>Soupe Sauvage</b> aux légumes et au poivre vert	4,50
<b>Potage de jour</b>	4,50
<b>Romage du Harz</b> avec salade assaisonnée d'un dressing moutarde aux lard grillé avec pain bis et saïndoux	11,80
<b>Spätzle au fromage maison</b> (végétarien) aux oignons grillés & assiette de salade	12,50
<b>Pomme de terre au four</b> aux fromage frais & fines herbes, aux champignons de Paris frais grillés, salade aux bandes de blanc de poulet	10,80 +5,90
<b>Salade aux senf pansement</b> aux de filets tendres et grillés de porc champignons de Paris frais grillés, Baguette	14,80
<b>Aspic de sanglier</b> Pommes de terre sautées, sauce rémoulade maison & salade garni	13,80

Nous facturons les changements de garniture par 1,- €





## Spécialités et gibier

### Entrecôte de boeuf

sur une sauce naturelle fort & oignons grillés, avec pommes de terre et assiette de salade 19,80

### Assiette du porion du Rammelsberg 3 sortes de viandes grillés

steak de porc du Harz, petit entrecôte de boeuf & blanc de poulet  
beurre maître d'hôtel, oignons grillés et pommes de terre et assiette de salade 19,80

### Filets rôtis de truite

auxe et pommes purée et assiette de salade 18,90

### Original Wiener Schnitzel de meilleur beau bio

escalop de beau panée, avec pommes de terre sautée & assiette de salade 18,90

### Assiette de filets Walpurgis

filets tendres et grillés de porc, sur spätzle maison au fromage  
aux cèpes à la crème & assiette de salade 17,80

### Escalope du charbonnier

escalop de porc panée, aux cèpes à la crème,  
avec pommes de terre sautée & assiette de salade 16,90

### Harzer Cordon bleu

escalop de porc panée, rempli de Romage du Harz & lard grillé  
avec pommes de terre sautée & assiette de salade 16,90

Nous facturons les changements de garniture par 1,- €





## Plats Sauvages

### Magret canard de Barbarie croustillant du four

- avec chou rouge & boulette de pommes de terre 18,90
- avec sauce poivre, spätzle au beurre ( pâtes ) maison, airelles, assiette de salade 18,90

### Sanglier du four

aux champignons de Paris à la crème, sauce genévrier, poire aux airelles,  
chou rouge & boulette de pommes de terre 16,80

### Assiette de „ Saint Hubert,,

morceaux de rôtis de magret croustillant de canard, de cerf du Harz & sanglier  
aux champignons de Paris à la crème, sauce genévrier, poire aux airelles,  
chou rouge & boulette de pommes de terre 20,80

### Broche braconnier grillés

filet de cerf & sanglier, aux champignons de Paris fraise grillés,  
sauce genévrier, poire aux airelles, pommes de terre sautées 23,80

### Eboullis des rochers du Harz

morceaux savoureux de cuissot de cerf, braisés dans une sauce au vin  
avec spätzle au beurre ( pâtes ) maison, airelles & assiette de salade 17,80

Nous facturons les changements de garniture par 1,- €



# Menu du soir

## Salade aux senf pansement

aux crebettes et grilles & champignons de Paris frais grillés



## Asperges fraîches - végétarien

aux sauce hollandaise & pomme de terre

## Assiette du porion du Rammelsberg 3 sortes de viandes grillés

steak de porc du Harz, petit entrecote de beouf & blanc de poulet  
beurre maître d'hotel, oignons grillés et pommes de terre sautés

## Assiette de „ Saint Hubert,,

morceaux de rôtis de margret croustillant de canard, de cerf du Harz & sanglier  
aux champignons de Paris à la crème, sauce genèvrier, poire aux aïrelles,  
chou rouge & boulette de pommes de terre

## Magret canard de Barbarie croustillant du four

avec sauce poivre, croquettes de pomme de terre maison, aïrelles, aux légumes

## Original Wiener Schnitzel

escalop de veau panée, avec pommes de terre sautée & légumes frais

## Filet de sandre

aux légumes et pommes purée



## Gruau rouge

glace à la vanille avec de la crème