

# Suppen & Vorspeisen

## Hochzeitssuppe 6,90 €



Rinderkraftbrühe mit Spargel, Eierstich, Flädle, Markklößchen & Gemüsestreifen



Oksebouillon med asparges, æggecreme, marvboller og grøntsagsstrimler



Beef broth with asparagus, egg custard, marrow dumplings & vegetable strips

## Des Weidmanns Schüsseltreiben 6,50 €



gebundene Wildsuppe mit Gemüse & grünem Pfeffer, dazu Röstbrot



Vild suppe med grøntsager og grøn peber



Wild soup with vegetables & green pepper

## Flädlesuppe 5,90 €



Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen



Oksebouillon med strimler af urtepandekager



Beef broth with strips of herb pancakes

## Leberknödelsuppe 6,50 €



Rinderkraftbrühe mit Majoran abgeschmeckt, Leberknödeln & frischem Schnittlauch



Oksebouillon krydret med merian, leverboller og frisk purløg



Beef broth seasoned with marjoram, liver dumplings & fresh chives

## Kleiner bunter Salat 5,90 €



verschieden angemachte Salatvariationen



Lille sidesalat med vores lækre sennepsdressing



Small side salad with our delicious mustard dressing

## Harzer Käse 14,80 €

kleine Portion als Vorspeise 8,90 €  
lille portion som forret  
small portion as a starter



mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur



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



Harzer Cheese with pickled onions, warm bacon barbecued and brown bread and lard

# Kleinere Gerichte

## Ofenkartoffel & Kräuterquark - vegetarisch – 14,80 €



mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage

dazu Filetstreifen von der Kikok Maishähnchenbrust +7,90 €

dazu gegrillte Australian Black Angus Roastbeefstreifen + 12,90 €



## Bagt kartoffel & hjemmelavet krydderquark med friske champignoner, dertil salat - vegetarisk

med filetstrimler fra Kikok-majsfodret kyllingebryst

med grillede australske Black Angus roastbeef-strimler



## Jacked potato, homemade white seasoned cheese with mushrooms barbecued & salad-dressing

with fillet strips from the Kikok corn-fed chicken breast

with grilled Australian Black Angus roast beef strips

## Hausgemachte Käsespätzle - vegetarisch - 16,80 €



mit bestem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & bunter Salatteller



Hjemmelavede "Käsespätzle" vegetarisk traditionelle "ostenudler" med stegte løg & alattallerken



Homemade swabian cheese -noodles - vegetarian with fried onions & mixed salad

## Großer Salatteller



mit gegrilltem Bömlö Lachsfilet & Black Tiger Garnelen, dazu Baguette 23,80 €

mit gegrillten Filetstreifen vom Kikok Maishähnchen & angeschwenkten Champignons 19,80 €

Stor salattallerken med grillet laksefilet & rejer, med baguette

med grillede filetstrimler af Kikok majsfodret kylling og sauterede svampe



Large salad plate with fried salmon fillet and prawns

with grilled fillet strips of Kikok corn-fed chicken & sautéed mushrooms

## Hausgemachte Serviettenknödel –vegetarisch - 16,80 €



mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu bunter Salatteller



Hjemmelavede servietteboller -vegetar- med svampe og porcini svampe i fløde, med en farverig salat tallerken



Homemade serviette dumplings -vegetarian-with mushrooms and porcini mushrooms in cream, salad plate

# Ente & Wildgerichte

## **Knusprige Südoldenburger Entenbrust** – durchgebraten aus dem Ofen-



- mit Entensoße, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel & Birne mit Wildpreiselbeeren 26,80 €

- mit Pfeffer-Orangensoße, dazu hausgemachte Spätzle 23,80 €



**-Andebryst fra ovnen** med med æblerødkål, kartoffelboller & pære med vilde tranebær

- med peber sauce, dertil hjemmelavede smør-, „Spätzle“ (nudler) salattallerken



**-Duck breast from the oven** with Apple red cabbage, potato dumpling & cranberries pear

- with orange pepper sauce & homemade spaetzle

## **Jagdteller „Hubertus „** 28,90 €



ausgesuchte Bratenstücke von der knusprigen Entenbrust, vom Harzer Hirsch & Wildschwein mit verschiedenen Soßen, Birne mit Wildpreiselbeeren, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelknödel



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



Hunter Plate “Hubertus“cruspy breast from duck, roastet wild-boar & deer venison out of the oven with potato dumplings, red cabbage and cranberries

## **Harzer Brockengeröll** 24,80 €



saftige Stücken von der Harzer Hirschkeule, geschmort in einer Rotweinsöße dazu hausgemachte Butterspätzle, Apfelrotkohl & Birne mit Wildpreiselbeeren



Bloksbjerg-rullesten fra Harzen saftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinssauce dertil hjemmelavede smør-, „Spätzle“ (nudler), tyttebær, æble-rødkål





Harzer Brockengeröll -Coarse gravel from Mount Brocken-braised meat from the deer`s leg prepared in red-wine sauce,red berries, homemade spaetzle and red cabbage


Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€  
Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret  
We charge €2 for changes to the side dish

# Schnitzel & Grillgerichte

## Original Wiener Schnitzel - aus feinstem Kalbsfleisch - 22,80 €

 in Butterschmalz gebraten, dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln


 paneret schnitzel fra bedste kalvefilet, dertil brasekartofler

 crumbled Schnitzel from the best veal filet and roast potatoes


## Harzer Köhlerschnitzel 23,90 €


 paniertes Schnitzel vom Iberico Freilandschwein in Butterschmalz gebraten mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu Bratkartoffeln


 paneret schnitzel af Iberico Pig med svampe i fløde, dertil kartofler

 crumbled schnitzel from the back of Iberico pork with fresh mushrooms in cream, roast potatoes


## Harzer Cordon bleu 22,80 €


 paniertes Schnitzel vom iberischem Freilandschwein - in Butterschmalz gebraten-gefüllt mit Harzer Käse, dazu Zwiebel- Senfsoße, Bratkartoffeln


 paneret svineschnitzel indgivet af Iberico Landsvin fyldt med med ostetern fra Harzen & grillet bacon, dertil brasekartofler

 crumbled schnitzel from the back of iberico pork filled with Harzer Cheese & bacon barbecued, roast potatoes


## Rammelsberger Steigerplatte - 3 Sorten Fleisch der Extraklasse - 28,90 €


 Iberico Schweinerückensteak, Black Angus Ochsen Rumpsteak, Kikok- Maishähnchenbrust, sc. Bernaise, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln


 Rammelsberg-malmmine-platte (3 slags kød fra grillen) rygbøf af iberico landsvin, tør alderen rumpe bøf kyllingebryst med kryddersmør, sauce bernaise, dertil brasekartofler

 Rammelsberger Master Miners Dish- sirloin steak, pork steak, chicken breast sauce, sc. Bernaise, seasoned butter, & roast potatoes

## Filetteller Walpurgis 25,80 €

 Gegrillte Iberico Schweinefilets mit frischen Champignons & Steinpilzen in Rahm mit hausgemachten Käsespätzlen

 med grillede fileter af iberico frilandsgris på hjemmelavede spätzle (ostenudler) dertil svampe i fløde

 with grilled fillets of free-range Iberian pork on homemade cheese spaetzle, with mushrooms in cream



# Das Gourmetfleisch aus Down Under










Black Angus Australien

**Das Fleisch der australischen Rinder ist von herausragender Qualität sowohl was seine Konsistenz und Zartheit, als auch die Saftigkeit angeht. Seine ausgeprägte Marmorierung und sein würziges Aroma machen dieses Rindfleisch einfach unverwechselbar und besonders, und lässt es im Mund geradezu schmelzen, ein Genuss für jeden Gourmet!**



## **Ochsen Rumpsteak vom Grill** min. 300g Rohgewicht

Der Fettrand wird von uns nicht entfernt, da dieser dem Fleisch extra Geschmack verleiht

- |  |  |         |
|--|--|---------|
|  | mit Kräuterbutter, dazu Quarkkartoffel                       | 34,90 € |
|  | with herb butter, with quark potato                          |         |
|  | med kryddersmør, med quark kartoffel                         |         |
|  | mit selbstgemachter Soße Bernaise & Bratkartoffeln           | 33,90 € |
|  | with homemade sauce Bernaise & fried potatoes                |         |
|  | med hjemmelavet sauce Bernaise & stegte kartofler            |         |
|  | mit frischen Champignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln     | 35,90 € |
|  | with freshly swirled mushrooms, herb butter & fried potatoes |         |
|  | med frisk swirled svampe urtesmør og stegte kartofler        |         |

