

# Suppen & Vorspeisen

## Flädlesuppe 5,90 €



Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen



Oksebouillon med strimler af urtepandekager



Beef broth with strips of herb pancakes

## Leberknödelsuppe 6,90 €



Rinderkraftbrühe mit Majoran abgeschmeckt, Leberknödeln & frischem Schnittlauch



Oksebouillon krydret med merian, leverboller og frisk purløg



Beef broth seasoned with marjoram, liver dumplings & fresh chives

## 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

## Kleiner bunter Salat 5,90 €



verschieden angemachte Salatvariationen



Lille sidesalat med vores lækre sennepsdressing



Small side salad with our delicious mustard dressing

## Harzer Käse 15,80 €

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

# Kleine Gerichte

## 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

## Ofenkartoffel & Kräuterquark - vegetarisch – 15,80 €



mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage



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



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

## 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

## Hausmacher Sülze 16,90 €

Kräftig würziger Geschmack nach Kümmel, Majoran, Pfeffer



dazu Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße & Salatgarnitur



Vildsvinesylte med brasekartofler, hjemmelavet remoulade, garneret med salat



Brawn from wild boar from the butchers Fessel Ifeld  
with roast potatoes and home - made sauce remoulade salad – dressing

## Harzer Wildbratwürste vom Grill 16,90 €



2 leckere Wildbratwürste nach Thüringer Art, auf Sauerkraut & Bratkartoffeln



2 små lækre vildtpølser fra grillen beslagspølse på surkål og stegte kartofler



2 delicious venison sausages from the grill on pickled cabbage & fried potatoes

# Hauptgerichte

## Duett von Ente und Gans 28,90 €

### ½ Südoldenburger Entenbrust & ½ Gänsebrust

-knusprig frisch aus dem Ofen-  
mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel, dazu Preiselbeerbirne



Duet af ande- og gåsebryst  
med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle og stegte kartofler



Duet of duck and goose breast out of the oven  
with potato dumplings, red cabbage and cranberries pear and fried potatoes

## 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, roasted 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 Spätzle, Apfelrotkohl & Birne mit Wildpreiselbeeren



Bloksbjerg-rullesten fra Harzen saftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinssauce  
dertil Hjemmelavedespätzle, lavet af gærdej tyttebær, æble-rødkål



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

## Harzer Wildschweinbraten 24,80 €



mit Apfelrotkohl und hausgemachtem Serviettenknödel



Harzer Wildsvinmed med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle



Roast wildboar from Harz with napkin dumplings, red cabbage and cranberries pear

## Grünkohlteller 19,80 €



Saftiger Wildschweinbraten & eine Wildschweinbratwurst vom Grill, dazu Grünkohl & Bratkartoffeln



Saftig Harzer Wildsvinmed & en vildsvinepølse fra grillen med grønkål og stegte kartofler



Juicy Roast wildboar & a wild boar sausage from the grill, with kale & fried 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

## Original Wiener Schnitzel - aus feinstem Kalbsfleisch - 24,80 €



in Butterschmalz gebraten, dazu Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln



paneret schnitzel fra bedste kalvefilet, dertil brasekartofler



crumbled Schnitzel from the best veal filet and roast potatoes

## Gegrilltes Lachsfilet 22,80 €



auf Wasabi-Wirsingemüse, dazu Petersilienkartoffeln



Grillet laksefilet på wasabi savoykål, med persillekartofler



Grilled salmon fillet on wasabi savoy cabbage, with parsley potatoes

## 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. 280g Rohgewicht 35,90 €

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



mit frischen angeschwenkten Champignons, selbstgemachter Soße Bernaise & Bratkartoffeln



med frisk sauterede svampe, hjemmelavet Bernaisesauce og stegte kartofler



with freshly swirled mushrooms, homemade sauce béarnaise & fried potatoes

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