



Tagessuppe

Je nach Angebot

5,90



Dagens suppe alt efter tilbud



Soup of the day depending on the offer



Kleiner bunter Salat

mit unserem leckeren Senfdressing oder mit Essig & Öl

5,90



Lille sidesalat
med vores lækre sennepsdressing eller med eddike & olie



Small side salad
with our delicious mustard dressing or with vinegar & oil



Harzer Käse

mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur

14,80



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



Ofenkartoffel & Kräuterquark - vegetarisch -

mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage
dazu gegrillte Streifen von der Kikok- Maishähnchenbrust

14,80
+7,90



Bagt kartoffel & hjemmelavet krydderkvark med friske champignoner, dertil salat vegetarisk
- grillede strimler af majs kyllingebryst



Jacked potato, homemade white seasoned cheese with mushrooms barbecued & salad - dressing
- grilled filets trips of corn chicken breast



Hausgemachte Käsespätzle - vegetarisch -

mit bestem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & Salat

16,80



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



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



Großer Salatteller

- mit gegrilltem Lachsfilet, Garnelen & frischen Champignons, dazu Baguette

20,80




Stor salattallerken med grillet laksefilet & rejer, med baguette




Large salad plate with fried salmon fillet and prawns

Knusprige Südoldenburger Entenbrust - aus dem Ofen- dazu Pfeffer-Orangensoße & hausgemachte Spätzle

23,80

 Andebryst fra ovnen med peber- og appelsinsauce, med hjemmelavet spaetzle


 Duck breast from the oven with pepper and orange sauce, with homemade spaetzle




Jagdteller „Hubertus „

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

25,80

 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

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

23,80

 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



Rammelsberger Steigerplatte - 3 Sorten Fleisch der Extraklasse -

Rückensteak vom Iberico Schwein, Dry Aged Rumpsteak & Kikok- Maishähnchenbrust mit Pfeffersöße, sc. Bernaise, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

26,80

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

 Rammelsberger Master Miners Dish- filetsteak from beef, pork filet steak & chicken breast seasoned butter, roast potatoes



Original Wiener Schnitzel - aus feinstem Kalbsfleisch-
in Butterschmalz gebraten, dazu Wildpreiselbeeren & Bratkartoffeln

24,,80



paneret schnitzel fra bedste kalvefilet, dertil brasekartofler

crumbled Schnitzel from the best veal filet and roast potatoes



Harzer Cordon bleu

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

22,80



paneret svineschnitzel indgivet af Iberico Landsvin

fyld med med ostetern fra Harzen & grillet bacon , dertil brasekartofler & salattallerken



crumbled schnitzel from the back of iberico pork filled

with Harzer Cheese & bacon barbecued, roast potatoes and salad



Harzer Köhlerschnitzel

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

23,90



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



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



Filetteller Walpurgis

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

25,80



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

Nordirisches Hereford Dry-Aged Ochs Rumpsteak ca. 230 g

mit selbstgemachter Soße Bernaise & Bratkartoffeln

28,90



med hjemmelavet sauce Bernaise & dertil brasekartofler



with homemade sauce Bernaise & fried potatoes



Nordisches Hereford Prime Dry-Aged Beef

Ochsen Rumpsteak vom Grill

ca 230 g Rohgewicht

mit Kräuterbutter, dazu Quarkkartoffel & Salatgarnitur

28,50 €

 with herb butter, with quark potato & salad garnish

 med kryddersmør, med quark kartoffel & salat garnering

mit selbstgemachter Soße Bernaise & Bratkartoffeln

29,50 €

 with homemade sauce Bernaise & fried potatoes

 med hjemmelabet sauce Bernaise & stegte kartofler

mit frischen Champignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln

30,50 €

 with freshly swirled mushrooms, herb butter & fried potatoes

 med frisk swirled svampe urtesmør og stegte kartofler

Qualitätsfleisch der Extraklasse
aus artgerechter/regionaler Aufzucht
-dem Tierwohl zu liebe -



Das glückliche Iberico -Schwein
- Geschmack durch Freiheit -
Alejandro Miguel/ Nordspanien



Kikok das ganz besondere Maishähnchen
für Genießer mit Anspruch
Borgmeier / Delbrück



Süddoldenburger Entenbrust
- den Unterschied schmeckt man -
Geflügelhof Nobis / Bakum-Vestrup



Dithmarscher Gänse
Aus bäuerlicher Freilandhaltung von ausgesuchten Landwirten
aus Norddeutschland



Kalbfleisch
aus Mecklenburg/Vorpommern



Wildfleisch aus dem Harz
von Hubertus Wild Westerhausen



Hereford Prime Dry-Aged Beef aus Nordirland