



Des Weidmanns Schüsseltreiben

gebundene Wildsuppe mit Gemüse & grünem Pfeffer

5,90



Wild suppe med grøntsager og grøn peber



Wild soup with vegetables & green pepper



Harzer Käse

mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur

13,80



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

13,80

+6,90



Bagt kartoffel & hjemmelabet 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 strips of corn chicken breast



Hausgemachte Käsespätzle - vegetarisch -

mit bestem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & Salat

15,80



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



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



Großer Salatteller

- mit gegrilltem Lachsfilet & Garnelen, dazu Baguette
- mit gegrillten Filetstreifen vom Iberico Freilandsschwein & angeschwenkten Champignons

18,90



Stor salattallerken

- med grillet laksefilet & rejer, med baguette
- med grillede strimler af iberico fritgående svinefilet & friske champignoner, baguette



Large salad plate

- with grilled salmon fillet & prawns, with baguette
- with grilled strips of iberico free-range pork fillet & mushrooms barbecued, baguette

Knusprige Südoldenburger Entenbrust - aus dem Ofen -
mit Pfeffer-Orangensoße, dazu hausgemachte Spätzle & bunter Salatteller

23,80



Sprødt andebryst tilberedt i oven -
med peber sauce, dertil hjemmelavede smør - „Spätzle“ (nudler) salattallerken



Cruspy Duck breast out of the oven -with orange pepper sauce & homemade spaetzle and salad



Jagdteller „Hubertus „

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

25,80



Hubertus jagtplatte lækre stykker af sprødt andebryst, Harzen hjorde & -bildsvin
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 pear



Harzer Brockengeröll

saftige Stücken von der Harzer Hirschkeule, geschmort in einer Rotweinsauce
dazu hausgemachte Butterspätzle, Preiselbeerbirne, Salatteller

22,80



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



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



Rammelsberger Steigerplatte - 3 Sorten Fleisch der Extraklasse -

Rückensteak vom Iberico Schwein, Dry Aged Rumpsteak & Kikok- Maishähnchenbrust
mit Pfeffersauce, sc. Bernaise, Kräuterbutter, dazu Quarkkartoffel & Salatteller

26,80



Rammelsberg-malmine-platte (3 slags kød fra grillen) steak af iberico landsvin, tør alderen rumpe bøf
kyllingebryst med kryddersmør, sauce bernaise, peber sauce, bagt kartoffel & hjemmelabet krydderkvark, salat



Rammelsberger Master Miners Dish- filetsteak from beef, pork back steak & chicken breast
with roasted onions, seasoned butter, with Jacked potato, homemade white seasoned cheese & smale plate of salat



Original Wiener Schnitzel - aus feinstem Kalbsfleisch -
in Butterschmalz gebraten, mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln & bunter Salat

23,80



paneret schnitzel fra bedste kalvefilet, dertil brasekartofler & salattallerken



crumbled Schnitzel from the best veal filet and roast potatoes, smale plate of salat



Harzer Cordon bleu

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

22,80



paneret svineschnitzel indgivet af Iberico Landsvin

fylt 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 & Salat

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

In Butter gebratenes Saiblingsfilet

dazu Bratkartoffeln & bunter Salat

25,80



Grillede Rødefilet med friske kantareller fra grillen, kryddersmør & kartoffel agurksalat & salattallerken



Char filet barbecued with fresh chanterelles fried, herb butter & potato cucumber salad and mixed salad



Filetteller Walpurgis

gegrillte Filets vom Iberico Freilandschwein mit frischen Champignons & Steinpilzen in Rahm
mit hausgemachten Käsespätzlen & Salatteller

25,80



møre, grillede mørbradstykker på hjemmelavede spätzle (ostenudler)dertil svampe i fløde



with fillet of Iberico pork barbecued on homemade cheese spaetzle, with mushrooms in cream, salad



Nordisches Hereford Prime Dry-Aged Beef

Ochsen Rumpsteak vom Grill

ca 230 g Rohgewicht

- inklusive Salatteller -

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

