



Flädlesuppe

5,90

Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen



Oksebouillon med strimler af urtepandekager



Beef broth with strips of herb pancakes



Kleiner bunter Salat

verschieden angemachte Salatvariationen

5,90



Lille sidesalat
med vores lækre sennepsdressing



Small side salad
with our delicious mustard dressing



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 krydderquark 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

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

22,80



Stor salattallerken med grillet laksefilet & rejer, med baguette



Large salad plate with fried salmon fillet and prawns



Knusprige Südoldenburger Entenbrust - aus dem Ofen-
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel & Birne mit Wildpreiselbeeren

24,80



Adebryst fra ovnen med æblerødkål, kartoffelboller & pære med vilde tranebær



Duck breast from the oven with Apple red cabbage, potato dumpling & pear with Wild preiselbeeren



Jagdteller „Hubertus „

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

26,80



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 venision
out of the oven with potato dumplings, red cabbage and cranberries

Ab dem Martinstag 11.11.2022 nur begrenzt Verfügbar !

Duett von Ente und Gans frisch aus dem Ofen

½ Südoldenburger Entenbrust & ½ Dithmarscher Gänsebrust
mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel, dazu Birne mit Wildpreiselbeeren

29,80



Duet af and og gås frisk fra ovnen

½ Südoldenburg andebryst & ½ Dithmarscher gåsebryst med æblerødkål & kartoffelboller, med tranebærpære



Duet of duck and goose fresh from the oven

½ Südoldenburg duck breast & ½ Dithmarscher goose breast with apple red cabbage & potato dumplings,
with cranberry pear



Harzer Brockengeröll

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

24,80



Bloksbjerg-rullesten fra Harzen saftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinsauce
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



Rammelsberger Steigerplatte - 3 Sorten Fleisch der Extraklasse -
Rückensteak vom Iberico Schwein, Dry Aged Irish Beef & Kikok- Maishähnchenbrust
mit Pfeffersoße, sc. Bernaise, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

27,80



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

25,80



paneret schnitzel fra bedste kalvefilet, dertil brasekartofler



crumbled Schnitzel from the best veal filet and roast potatoes



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



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



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

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€

Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret

We charge €2 for changes to the side dish

Ab dem Martinstag 11.11.2022

Nur begrenzt Verfügbar !



Dithmarscher Gänse aus Norddeutschland
ein kulinarischer Genuss

Artgerechte & stressfreie Freilandhaltung
Das Wohl der Tiere im Mittelpunkt



Knusprige Dithmarscher Gänsebrust
frisch aus dem Ofen
mit leckerer Gänsesoße
dazu Apfelrotkohl & Kartoffelknödel
36,90 €



Crunchy Dithmarscher gåsebryst
frisk fra ovnen
med lækker gåssauce
med rødkål og kartoffelboller



Crunchy Dithmarscher goose breast
fresh from the oven
with delicious goose sauce
with red cabbage and potato dumplings



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!



nur begrenzt Verfügbar!

Ochsen Rumpsteak vom Grill min. 280g 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	

Tagesangebot



Saftiger Nackenbraten vom Iberico Freilandschwein

dazu eine Wildschweinbratwurst vom Grill

mit Grünkohl & Bratkartoffeln

19,80 €

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



Das glückliche **I**berico -Schwein
- Geschmack durch Freiheit-
Alejandro Miguel/Nordspanien



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



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



Kalbfleisch
aus Mecklenburg/Vorpommern



Wildfleisch aus dem Harz
von Hubertus Wild Westerhausen



Hereford Prime Dry-Aged Beef aus Nordirland



