

Suppen & Vorspeisen

Flädlesuppe 6,50 €



Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen



Oksebouillon med strimler af urtepandekager



Beef broth with strips of herb pancakes

Leberknödelsuppe 7,50 €



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 6,90 €



verschieden angemachte Salatvariationen



Lille sidesalat med vores lækre sennepsdressing



Small side salad with our delicious mustard dressing

Harzer Käse 16,50 €

kleine Portion als Vorspeise 9,90 €

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 & salattallerken



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

Ofenkartoffel & Kräuterquark - vegetarisch – 15,80 €



mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage
mit gegrilltem Lachsfilet + 8,90 €



Bagt kartoffel & hjemmelavet krydderquark med friske champignoner, dertil salat – vegetarisk
med grillet laksefilet + 8,90 €



Jacked potato, homemade white seasoned cheese with mushrooms barbecued & salad-dressing
with fried salmon fillet + 8,90 €

Hausgemachte Käse-Servietten-Knödel –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 17,90 €

Kräftig würziger Geschmack nach Kümmel, Majoran, Pfeffer



dazu Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensauce & Salatgarnitur



Vildsvinesylte med brasekartofler, hjemmelavet remoulade, garneret med salat



Brawn from wild boar with roast potatoes and homemade sauce remoulade salad – dressing

Knusprige Südoldenburger Entenbrust



mit Entensoße, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel & Birne mit Wildpreiselbeeren 24,90 €



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



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

Harzer Brockengeröll 22,80 €



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



Bloksbjerg-rullesten fra Harzen saftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinssauce dertil hjemmelavede servieteboller, 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 serviette dumplings and red cabbage

Harzer Cordon bleu 19,80 €



paniertes Schnitzel vom Duroc - Schwein - in Butterschmalz gebraten-gefüllt mit Harzer Käse, dazu kräftige Bratensoße, Bratkartoffeln



paneret svineschnitzel indgivet af Duroc-svin fyld med med ostetern fra Harzen & grillet bacon , dertil brasekartofler



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

Harzer Köhlerschnitzel 19,80 €



paniertes Schnitzel vom Duroc-Schwein in Butterschmalz gebraten mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle



paneret schnitzel af Duroc-Pig med svampe i fløde, hjemmelavet spaetzle



crumbled schnitzel from the back of Duroc- pork with fresh mushrooms in cream, homemade spaetzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 22,90 €



Zartes Black Angus Entrecote vom Grill auf einer kräftigen Bratensoße, dazu frische Röstzwiebeln, hausgemachte Käsespätzle



Mør Black Angus rump steak fra grillen på en stærk sovs, med friskstegte løg, hjemmelavet ost spaetzle



Tender Black Angus rump steak from the grill on a strong gravy, with fresh fried onions, homemade cheese spaetzle

