

Harzer Käse

mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur

12,80



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

12,80

- dazu gegrillte Streifen von der Kikok - Maishähnchenbrust

+5,90



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



Baked 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



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



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

Knusprige Südoldenburger Entenbrust - aus dem Ofen -

mit Pfeffer-Orangensoße, dazu hausgemachte Spätzle & bunter Salatteller

20,80

oder mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel



Sprødt andebryst tilberedt i ovn -
med peber sauce, dertil hjemmelavede smør - „Spätzle“ (nudler) salattallerken
eller æble-rødkål & kartoffelbolle



Crispy Duck breast out of the oven -with orange pepper sauce & homemade spaetzle and salad
OR red cabbage and cranberries pear

Jagdteller „Hubertus“

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

22,80



Hubertus jagtplatte lækre stykker af sprødt andebryst, Harzen hjorde & -vildsvin
med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle



Hunter Plate "Hubertus" crispy 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

19,80



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

25,80



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



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

Original Wiener Schnitzel - aus bestem Kalbsfleisch -

Butterschmalz gebraten, mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln & bunter Salat

20,80



paneret schnitzel fra bedste kalbefilet, dertil brasekartofler & salattallerken



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

Harzer Cordon bleu - unsere spezielle Empfehlung -

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

19,80



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

Pfifferlingskarte

Hausgemachte Pfifferlingsrahmsuppe

4,90



Kantareller suppen

Cream Soup from chanterelles

Hausgemachter Serbiettenknödel - vegetarisch -

mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu bunter Salatteller

15,90



Bolle med friske kantareller i fløde salattallerken

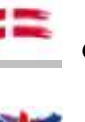
homemade dumplings – vegetarian fresh chanterelles in cream and mixed salad

Gegrilltes Rückensteak vom Iberico Freilandschwein

- das Schweinefleisch für Gourmets -

mit angeschwenkten frischen Pfifferlingen und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & Salat

23,80



Grillede steak af Iberico Pig med friske kantareller fra grillen & salattallerken med kryddersmør dertil brasekartofler

back steak of Iberico Pork barbecued fresh chanterelles fried herb butter & roast potatoes and mixed salad

Pfifferlings -Rahm- Schnitzel vom Iberico Freilandschwein

- paniert & in Butterschmalz gebraten -

mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle & Salat

22,80



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

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

In Butter gebratenes Saiblingsfilet

mit angeschwenkten frischen Pfifferlingen, dazu Kartoffel-Gurkenasalat & bunter Salat

22,80



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 - Geschmack als Dank für paradiesische Freiheit -

gegrillte Filets vom Iberico Freilandschwein mit frischen Pfifferlingen in Rahm

mit hausgemachten Käsespätzlen & Salatteller

24,80



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

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




Nordirisches Hereford Prime Dry-Aged Beef

Ochsen Rumpsteak vom Grill

ca 250 g Rohgewicht

- inklusive Salatteller -

mit Kräuterbutter, dazu Quarkkartoffel & Salatgarnitur 25,50 €

 with herb butter, with quark potato & salad garnish

 med kryddersmør, med quark kartoffel & salat garnering

mit selbstgemachter Soße Bernaise & Bratkartoffeln 26,50 €

 with homemade sauce Bernaise & fried potatoes

 med hjemmelavet sauce Bernaise & stegte kartofler

mit frischen Champignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln 27,50 €

 with freshly swirled mushrooms, herb butter & fried potatoes

 med frisk swirled svampe urtesmør og stegte kartofler