



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

14,80



Bagt kartoffel & hjemmelavet krydderquark med friske champignoner, dertil salat vegetarisk



Jacked potato, homemade white seasoned cheese with mushrooms barbecued & salad - dressing



Hausgemachte Käsespätzle - vegetarisch -
mit bestem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & bunter Salatteller

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 Bömlo Lachsfilet, Garnelen & frischen Champignons, dazu Baguette
mit gegrillten Filetstreifen vom Iberico Freiland Schwein & angeschwenkten Champignons

23,80

19,80



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



Large salad plate with fried salmon fillet and prawns
with grilled strips of iberico free-range pork fillet & mushrooms barbecued, baguette



Hausgemachte Serviettenknödel –vegetarisch -
mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu bunter Salatteller

16,80



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



Knusprige Südoldenburger Entenbrust – durchgebraten aus dem Ofen-

mit Entensoße, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel & Birne mit Wildpreiselbeeren

26,80

oder

mit Pfeffer-Orangensoße, dazu hausgemachte Spätzle & bunter Salatteller



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

eller

- med peber sauce, dertil hjemmelavede smør-„Spätzle“ (nudler) salattallerken



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

or

- with orange pepper sauce & homemade spaetzle and salad



Jagdteller „Hubertus „

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

28,90



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



Harzer Brockengeröll

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

24,80



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

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€
Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret
We charge €2 for changes to the side dish

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

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



Harzer Cordon bleu

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

24,80



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

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€
Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret
We charge €2 for changes to the side dish



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	

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



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

