



Supper

Vild suppe med grøntsager og grøn peber 4,90

Dagsuppen afhængigt af tilbuddet 4,90

Ostetern fra Harzen

med ostetern & grillet bacon, serveret med sigtebrød & fedt, brød
dertil salat anrettet med lækker sennepsdressing 12,80

Hjemmelavede "Käsespätzle" vegetarisk
traditionelle "ostenudler" med stegte løg & salattallerken 13,80

Bagt kartoffel & hjemmelavet krydderkbark
med friske champignoner, dertil salat - vegetarisk - 11,90
med en lille grillet perlehønsbryst (ømt og aromatisk vilde fjerkræ) +6,90

Salat anrettet med lækker sennepsdressing
med grillet mørbradstykker & friske champignoner, brød 16,80

Vildsvinesylte
med brasekartofler, hjemmelavet remoulade, garneret med salat 13,80

Grillet Børpølser af slagter Vogel fra Stolberg / østharzen

med æble-rødkål & brasekartofler
eller
hjemmelavet Kartoffelsalat (sæsonbestemt begrænset) 12,80

for ændring af tilbehøret kræber vi 1,- euro



Fra grillen & ud af gryden

Forefileter fra Harzen

stegt i smør, med peberrod kartoffelmos & saeson grøntsager

19,50

Wiener Schnitzel

Kalbeschnitzel fra bedste økologiske kalvekød
paneret Kalbeschnitzel dertil brasekartofler & salat plade

18,90

Walpurgis mørbradplatte

møre, grillede mørbradstykker på hjemmelavede Käsespätzle (ostenudler)
dertil svampe i fløde & salat plade

18,90

Kulsvierschnitzel

paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Landsvin (fra passende pleje)
med svampe og champignons i fløde, dertil brasekartofler & salat plade

16,90

Harzer Cordon bleu

paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Landsvin fyld med ostetern fra Harzen
& grillet bacon, dertil brasekartofler & salat plade

16,90

for ændring af tilbehøret kræver vi 1,- euro



Leækker vildt

og specialiteter

Sprødt andebryst tilberedt I oven

med æble-rødkål & kartoffelbolle

18,90

En lille grillede perlehønsbryst omkring 160 g

intet imod kylling.....men når det kan være mere sandt

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

15,90

Harzer Wildsvin

med tyttebær, æble-rødkål & serbiet dumplings

17,80

Hubertus jagtplatte

lækre stykker af sprødt andebryst, Harzen hjorde & -vildsvin

med tyttebær, æble-rødkål & kartoffelbolle

20,80

Krybskytte spyd fra grillen

filet stykker af Harzen-hjort & -vildsvin

till enebær sauce, med friske champignon, pære med tyttebær & brasekartofler

24,80

Bloksbjerg-rullesten fra Harzen

sæftige stykker af hjortekølle, stegt i rødvinssauce

dertil hjemmelavede smør - „Spätzle“ (nudler), tyttebær, salat plade

17,80

for ændring af tilbehøret kræver vi 1,- euro



Friske kantareller

Bolle med friske kantareller i fløde salattallerken 14,90

Grillede steak af harzen landsvin

med friske kantareller fra grillen med kryddersmør
dertil brasekartofler & salattalerken

19,80

Kantareller - Schnitzel

paneret svineschnitzel indgivet af Harzer Land Pig (fra passende pleje)
med friske kantareller i fløde, dertil kartofler & salattalerken

18,90



Hereford Prime Dry-Aged Beef fra Nordirland Respekt for livet

med den unikke saltmoss aldringsproces, som modner udvalgte stykker i et specielt saltkammer.

Det er tørbenet oksekød. Den særlige måde at modne på, gør bøfferne så utroligt møre og aromatiske. Derfor giver "Fedtet oksekød" til kødere de bedste steaks i verden og har allerede opnået kultstatus i USA.

Den specielle modningsproces i kølekamrene fjerner vand fra kødet og aktiverer enzymer. Kødet bliver ømt, samtidig øger smagen. Efter 28 dages modning er kødet bedst og frigives af knoglen.

Lær nu karakteren af dette kød
kend og elsk!



Dry Aged **Øx rump bøf fra grillen**

ca. 250 g bruttovægt

med braised løg, serveret med stegte kartofler	23,90 €
med kryddersmør, med quark kartoffel & salat	24,90 €
på naturlig sauce med stegte løg, hjemmelabet ost spätzle	24,80 €
med hjemmelabet sauce Bernaise & stegte kartofler	25,80 €
med frisk swirled svampe hjemmelabet urtesmør og stegte kartofler	26,80 €

