

# Die Worthmühle

= Das Harzer Spezialitätenrestaurant =

**Willkommen in der Worthmühle!**

**Im Herzen der historischen Altstadt von Goslar, einem UNESCO-Weltkulturerbe, umarmt von über 1500 Fachwerkhäusern und dem Flair einer tausendjährigen Kaiserstadt, befindet sich unser gastliches Haus. Hier, wo einst deutsche Kaiser residierten und das lebhafte Treiben des Marktplatzes die Geschichte erzählt, laden wir Euch ein, die Zeit zu genießen und unsere kulinarischen Spezialitäten zu entdecken.**

**Genießt die Atmosphäre auf den mittelalterlichen Gassen, lasst Euch von den verborgenen Winkeln und faszinierenden Details verzaubern, und erlebt bei uns in der Worthmühle eine köstliche Pause vom Alltag. Ob bei einem Spaziergang auf eigene Faust oder bei einem geführten Rundgang – die historische Seele Goslars ist spürbar und verleiht unserem kulinarischen Angebot einen einzigartigen Rahmen**

**Herzlich willkommen!**











# Die Worthmühle

= Das Harzer Spezialitätenrestaurant =

## Flädlesuppe 6,50

-  Rinderkraftbrühe mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen
-  Oksebouillon med strimler af urtepandekage
-  Beef broth with strips of herb pancake




## Leberknödelsuppe 7,50

-  Rinderkraftbrühe mit Majoran abgeschmeckt, Leberknödeln & frischem Schnittlauch
-  Oksebouillon med smag af merian, leverboller og frisk purløg
-  Beef broth seasoned with marjoram, liver dumplings & fresh chives

## Des Weidmanns Schüsseltreiben 6,50

-  gebundene Wildsuppe mit Bohnen & grünem Pfeffer, dazu Baguette
-  Kogt vildtsuppe med bønner og grøn peber, serveret med Baguette
-  Boiled game soup with Beans & green pepper, served with Baguette

## Kleiner bunter Salat 6,90

-  verschieden angemachte Salatvariationen
-  forskellige tilberedte salatvarianter
-  various prepared salad variations



## Großer Salatteller 19,90

-  mit gegrillten Filetstreifen von Hähnchenbrust & geschwenkten Champignons + Baguette
-  med grillede strimler af kyllingebryst & sauterede svampe + baguette
-  with grilled fillet strips of chicken breast & sautéed mushrooms + baguette

## Harzer Käse 16,50

-  mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur
-  Harzen-ost med syltede løg, grillet bacon serveret med gråt brød & spæk, salatgarniture
-  Harz cheese pickled onions, grilled bacon served with brown bread & lard, salad garnish

## Harzer Käse "kleine Portion als Vorspeise" 9,90

-  Harzen-ost "lille portion som forret"
-  Harz cheese "small portion as a starter"

Harzkäse, traditionell bekannt als Harzer Roller, stammt aus dem Harzgebirge und ist ein fettarmer Sauermilchkäse. Sein charakteristisch starker Geruch und der pikante, leicht säuerliche Geschmack machen ihn zu einem besonderen Genuss für Käseliebhaber.

Harzen-ost, traditionelt kendt som Harzer Roller, kommer fra Harzen og er en fedtfattig surmælksost. Dens karakteristiske stærke aroma og pikante, let syrlige smag gør den til en særlig godbid for osteelskere.

Harz cheese, traditionally known as Harzer Roller, comes from the Harz Mountains and is a low-fat sour milk cheese. Its characteristically strong aroma and piquant, slightly sour taste make it a special treat for cheese lovers.




# Die Worthmühle


Das Harzer Spezialitätenrestaurant

## Kleine Gerichte

### Hausgemachte Käsespätzle 16,90

 mit bestem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & bunter Salatteller


 Hjemmelavede ostespätzle med den bedste bjergost, serveret med stegte løg & farverig


 Homemade cheese spaetzle with the best mountain cheese, served with fried onions & colorful salad plate



### Ofenkartoffel & Kräuterquark 15,90

 mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage


 Jakkekartoffel & urtequark med stegte friske svampe & salat


 Baked potato & herb quark with fried fresh mushrooms & side salad




### Ofenkartoffel + Kräuterquark & Hähnchenbrust 21,90


 mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage


 Kartoffler & urtequark og kyllingebryst med stegte friske svampe & salat

 Baked potato & herb quark and chicken breast with fried fresh mushrooms & side salad

### Hausgemachte Käse-Servietten-Knödel 16,90

 mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu bunter Salatteller

 Hjemmelavede osteservietboller med champignon og porcini i fløde, serveret med en


 Homemade cheese napkin dumplings with mushrooms & porcini mushrooms in cream, served with a colorful salad plate



### Hausmacher Sülze 16,90

Kräftig würziger Geschmack nach Kümmel, Majoran, Pfeffer

 dazu Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße & Salatgarnitur

 Vildsvinesylte med brasekartofler, hjemmelavet remoulade, garneret med salat

 Homemade brawn served with fried potatoes, homemade remoulade sauce & salad garnish




# Die Worthmühle


Das Harzer Spezialitätenrestaurant

## Sawotgerichte


### Jagdteller „Hubertus „ 29,90


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

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

 Hunter Plate "Hubertus"cruspy breast from duck, roastet wild-boar & deer venision out of the oven withpotato dumplings, red cabbage and cranberries


### Brockengeröll 24,90


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


 Goslarer Kaiserbraten saftige stykker af Harzens vildtben, braiseret i en rødvinssauce med hjemmelavet spaetzle, æblerødkål & pære med vilde tranebær

 Goslarer Kaiserbraten juicy pieces of Harz venison leg, braised in a red wine sauce with homemade spaetzle, apple red cabbage & pear with wild cranberries


### Harzer Wildschweinbraten 24,90


 mit Apfelrotkohl und Semmelknödel


 Harzen-vildsvinesteg med rødkål og hjemmelavede Dumplings af brød

 Harz wild boar roast with red cabbage and homemade Bread dumplings


### Rammelsberger Köhlerschnitzel 23,90


 paniertes Schnitzel vom Harzer Strohschwein in Butterschmalz gebraten mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu Bratkartoffeln


 Rammelsberger Köhlerschnitzel paneret kotelet af Harzer halmsvinekød stegt i klaret smør med champignon & porcini svampe i fløde, serveret med stegte kartofler

 Rammelsberger Köhlerschnitzel breaded cutlet of Harz straw pork fried in clarified butter with mushrooms & porcini mushrooms in cream, served with fried potatoes


### Original Wiener Schnitzel 28,90


 Wienerschnitzel vom feinsten Kalbsfleisch, im Butterschmalzgebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren


 Wienerschnitzel af det fineste kalvekød, stegt i klaret smør med ristede kartofler og vilde tranebær

 Wienerschnitzel of the finest veal, fried in clarified butter with roast potatoes and wild cranberries

### Filetteller Walpurgis 25,90

 gegrillte Schweinefilets vom Harzer Strohschwein mit frischen Champignons & Steinpilzen in Rahm mit hausgemachten Käsespätzlen

 Filetplate Walpurgis Grillede svinefileter af Harzer halmsvinekød med friske svampe & porcini svampe i fløde med hjemmelavet ostespaetzle

 Fillet plate Walpurgis Grilled pork fillets of Harz straw pork with fresh mushrooms & porcini mushrooms in cream with homemade cheese spaetzle





# Die Worthmühle


Das Harzer Spezialitätenrestaurant

## Harzer Feinschmecker

### Harzer Höhenvieh Delikatesse

 Erlebt die unverfälschte Natur des Harzes mit unserem Harzer Höhenvieh-Beef. Die Tiere streifen durch die würzigen Bergwiesen, ihr Fleisch ist eine Geschmacksoffenbarung - zart und reich, fast als würdet ihr die frischen Kräuter selbst schmecken. Ein Bissen, und ihr werdet verstehen, warum dieses Beef ein wahrer Schatz ist. Freut euch auf ein Fest für die Sinne, das euch das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt!


 Oplev den uforfalskede natur i Harzen med vores Harzer Höhenvieh-oksekød. Dyrene strejfer rundt på de krydrede bjergenge, og deres kød er en smagsmæssig åbenbaring - mørt og rigt, næsten som om du selv kunne smage de friske urter. En bid, og du vil forstå, hvorfor dette oksekød er en ægte skat. Glød dig til en fest for sanserne, der vil få din mund til at løbe i vand!

 Experience the unadulterated nature of the Harz Mountains with our Harzer Höhenvieh beef. The animals roam through the spicy mountain meadows, their meat is a taste revelation - tender and rich, almost as if you could taste the fresh herbs yourself. One bite and you'll understand why this beef is a real treasure. Look forward to a feast for the senses that will make your mouth water!

### Zwiebelrostbraten 29,90


 Zartes Rumpsteak vom Harzer Höhenvieh, gegrillt auf einer kräftigen Bratensoße, dazu frische Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & bunter Salatteller

 Mør rumpsteak fra Harz-kvæg, grillet på en kraftig sovs, serveret med friske stegte løg, stegte kartofler og farverig salattallerken

 Tender rump steak from Harz cattle, grilled on a hearty gravy, served with fresh fried onions fried onions, fried potatoes & colorful salad plate

### Rumpsteak mit Kräuterbutter 24,90 ca. 250 gr.

 Zartes Rumpsteak vom Harzer Weidevieh, gegrillt, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln & bunter Salatteller


 Mør rumpsteak fra Harzen, grillet, med urtesmør, stegte kartofler & farverig salattallerken


 Tender rump steak from Harz pasture cattle, grilled, served with herb butter, fried potatoes & colorful salad plate

### Pfeffersteak 25,90

ca. 250 gr.

 Zartes Rumpsteak vom Harzer Weidevieh, gegrillt, dazu Pikante Pfeffersoße, Bratkartoffeln & bunter Salatteller

 Mør rumpsteak fra Harzen, grillet, serveret med krydret pebersauce, stegte kartofler & farverig salattallerken

 Tender rump steak from Harz pasture cattle, grilled, served with spicy pepper sauce, fried potatoes & colorful salad plate

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€

Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret

We charge €2 for changes to the side dish

www.worthmühle.de - info@worthmuehle.de - Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer



# Die Worthmühle

Das Harzer Spezialitätenrestaurant

## Harzer Feinschmecker

### Harzer Cordon bleu 23,90



paniertes Schnitzel vom Harzer Strohschwein, in Butterschmalz gebraten, gefüllt mit Harzer Käse und Speck oder Speckwürfel dazu unsere Hausgemachte Bratensoße und Bratkartoffeln



Paneret schnitzel af Harzer halmsvinekød, stegt i klaret smør, fyldt med Harzerost og bacon eller baconterninger serveret med vores hjemmelavede sovs og stegte kartofler



Breaded schnitzel of Harz straw pork, fried in clarified butter, filled with Harz cheese and bacon or bacon cubes served with our homemade gravy and fried potatoes

### Gegrilltes Lachsfilet 25,90



mit Wirsinggemüse und frischen Bratkartoffeln



med savoykålsgrøntsager og friskstegte kartofler



with savoy cabbage vegetables and fresh fried potatoes

### Knusprige Südoldenburger Entenbrust 24,90



mit Entensoße dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Birne mit Wildpreiselbeeren oder mit Pfeffer Orangensoße, Spätzle und Salat



med andesauce serveret med æblerødkål, kartoffelknödel og pære med vilde tranebær eller med peber-appelsinsauce, Spätzle og salat



with duck sauce served with apple red cabbage, potato dumplings and pear with wild cranberries or with pepper orange sauce, Spaetzle and salad



# Die Worthmühle

Das Harzer Spezialitätenrestaurant



[www.worthmuehle.de](http://www.worthmuehle.de)



[info@worthmuehle.de](mailto:info@worthmuehle.de)



**Folge uns gerne**



[Die Worthmühle Goslar](https://www.facebook.com/DieWorthmühleGoslar)



[worthmuehle\\_goslar](https://www.instagram.com/worthmuehle_goslar)

