

Speisekarte

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse und Speckchip	7,50
Goslarer Zwiebelsuppe mit Goslarer Gosebier verfeinert, dazu mit Bergkäse gratinierter Crosstini	7,00

Vorspeisen

Harzer Käse mit „Musik“ – echter Harzer Roller mit reichlich Essig, Öl und Kräutern eingelegte Zwiebeln, dazu Bauernkrustenbrot, Griebenschmalz, Butter und Fassgürkchen – auf Wunsch vegetarisch ohne Griebenschmalz	9,00
Waldpilzpfanne – aus Wald und Wiesenpilzen, angeschwenkt in Butter mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu Knobidip und geröstetes Weißbrot	12,50

Hauptgerichte

Pasta in Knoblauch-Sahnesauce - mit Champignons, Cherrytomaten und Rucola - vegetarisch	14,00
- mit Putenbruststreifen	16,00
mit Garnelen	17,00
Geschnetzeltes von der Putenbrust nach „Züricher Art“ in Pfifferling-Weißweinrahm dazu Butterspätzle und einen Salat der Saison	17,50
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel zart rosa gebraten mit einer Portwein-Zwetschgensauce dazu gebutterter Rosenkohl und Schupfnudeln	19,50
Forelle Müllerin – klassisch, kross gebratene ganze Harzer Forelle aus heimischen Teichen mit Mandelbutter und Zitrone, dazu angeschwenkte Petersilienkartoffeln und grünem Salat mit Limonendressing	16,50

Weitere Hauptgerichte

Zartes paniertes Schnitzel – aus dem mageren Schweinerücken, mit deftigen
Bratkartoffeln und Salatbeilage

- Wiener Art – mit Zitrone und Preiselbeeren 15,50
- Champignons a la creme 16,50
- Holsteiner Art - geschmorte Zwiebeln und 2 Spiegeleier 16,50

Wildragout vom Harzer Wildschwein

zart geschmort in einer Rotweinjus mit Waldpilzen der Saison, reichlich Kräutern,
Preißelbeerbirne dazu hausgemachter Apfelrotkohl und kleinen Kartoffelklößen 22,50

Harzer Bergmanns – Cordon Bleu – panierte Putenbrust, gefüllt mit Bergkäse
und einer Farce aus Tomaten, Zwiebeln, Speck und Kräutern, dazu angeschwenktes
Zucchini Gemüse und Kräuterkartoffeln 17,50

Steak vom argentinischen Angusrind – 300 Gramm Frischgewicht mit
geschmorten Champignons, Zwiebeln und Cherrytomaten, Whiskey-Estragon-Butter,
gebackenen Kräuterkartoffeln und Grüner-Pfeffer-Dip 22,00

Desserts

Warmer Apfelstrudel - mit Vanillesauce und frischen Beeren 7,00

Hot Brownie - mit flüssigem Kern, Wallnusseis, frischen Beeren,
Sahne und Krokant 8,50