

Qualität und individueller Service werden bei uns ganz groß geschrieben.

Auch Gäste mit Allergien sollen sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Mitarbeiter wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen Ihnen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite.

Eine zusätzliche Allergiker Karte liegt im Restaurant mit aus.

Suppen ~ Soups

„Keine Farben“

9,00 €

Schaumsuppe von Belugalinsen/ feuriger Salami/ Löwenzahnhonig/
Kaninchenrücken

Foam soup from beluga lentils / fiery salami / dandelion honey / saddle of rabbit

„Halloween 5.0“

9,40 €

Kürbiscremesuppe/ Maultaschen mit Muschel und Räucheraal/
Holunderbeeren

Pumpkin cream soup / Maultaschen with mussels and smoked eel / elderberries

„Lila Launzbär“

9,10 €

Consomme von lila Kartoffeln/ Steinpilzravioli/ Schalotten/ Schnittlauchblinis

Consomme of purple potatoes / porcini ravioli / shallots / chive blinis

Salat - Salads

„Gartentrieb“

10,80 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse
mit Walnuss Dressing oder Limette oder Kartoffel-Kürbis Dressing

*Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / kernels / nuts
with walnut dressing or lime or potato-pumpkin dressing*

Vorspeisen – starter

„Kulturgut“

14,50 €

Gebackener Harzer Käse/ eingelegtes saures Gemüse/ Früchtebrot/ Birne

Baked Harz cheese / pickled sour vegetables / fruit bread / pear

„Gebrühter Barsch“

15,70 €

Weißwurst vom Zander/ fermentierter Weißkohl/ Traubensenf/
Bratkartoffelfond

*White sausage from pikeperch / fermented white cabbage / grape mustard /
fried potato stock*

„Tea Time“

16,10 €

Strudel von der Confierten Bauernente/ Rosenkohlcreme/ Quittentee

Strudel from confit duck / Brussels sprouts cream / quince tea

„Feuer und Flamme“

17,40 €

Flammkuchen/ Rote Beete/ junger Lauch/ Sauerrahm/ rosa gebratenes
Rinderfilet

*Tarte flambée / beetroot / young leek / sour cream /
roasted pink fillet of beef*

Hauptgänge - Main courses

- „Widder“** 26,50 €
Sanft rosa gegartes und gegrilltes Mufflon/ Pistazien Gnocchis/
Blumenkohlcreme/ Rosenkohl
Gently pink cooked and grilled mouflon / pistachio gnocchis / cauliflower cream / Brussels sprouts
- „Grinsbacke“** 23,60 €
Geschmorte Wange vom Weideschwein/ Apfelmost-Gerste/ Romanesco/
Radieschenmilch
Braised cheek from pig / cider-barley / Romanesco / radish milk
- „Geiler Harzer Keiler“** 26,20 €
Rosa gebratener Wildschweinerücken/ Steckrüben/ Schalotten/
Spinatkartoffel-Mousseline
Pink roast wild boar / turnips / shallots / spinach potato mousseline
- „Hirsch im Sommerkleid“** 28,50 €
Medium gebratene Keule und Rücken vom Damwild/ Pastinakenragout/
Kürbiskern-Kartoffelbaumkuchen
Medium roasted leg and back of fallow deer / parsnip ragout / pumpkin seed potato tree cake
- „Schlaf, Kindlein Schlaf...“** 25,80 €
Rosa Kalbstafelspitz/ Sellerie-Trüffel/ Weißmohn- Ricotta Krapfen
Pink veal fillet / celery truffle / white poppy seed ricotta fritters
- „Ich und mein Holz“** 35,90 €
Entrecote vom Harzer Rind gereift in Zirbenholz/ Süßkartoffeln/
Schmorkürbis/ Limettenmöhren
Entrecote from Harz beef matured in stone pine / sweet potato / braised pumpkin / lime carrots

„Metamorphose“

24,90 €

Perlhuhn/Stubenküken/ Ei/ verschiedenes vom Mais/ Pfeffercreme

Guinea fowl / house chicken / egg / various from corn / pepper cream

Fisch – Fish

„Kalt es klares Wasser“

26,60 €

Gebratene Lachsforellenfilet/ Buttermilch/ Brunnenkresse Risotto/ Steinpilze/
Kohlrabi

Roasted salmon trout fillet / buttermilk / watercress risotto / porcini mushrooms / cabbage

„High Society“

35,10 €

Seezungenfilet in Butter gegart/ gebratener Kabeljau/ Bohnentürmchen /
grüner Speck/ Zitronen-Kartoffeln Nocken/ weißer Tomatenschaum

Fillet of sole cooked in butter / turret of beans / green bacon / lemon-potato dumplings / white tomato foam

Vegetarisch- vegetarian

„Herzensbrecher“

24,60 €

Gegrillte Oxenherztomate/ Parmesan- Kissen/ Holunderbeeren/
Mini Artischocke/ gezupfter Kräuter Ziegenkäse

Grilled ox heart tomato / parmesan cheese / elderberries / mini artichoke / plucked herb goat cheese

„Verliebte Knolle“

22,90 €

Geschmorte Kerbelwurzel/ Pastinaken/ Rosensauerrahm/ Mandelbällchen/
Himbeer- Miso Mayonnaise

Braised chervil root / parsnips / rose sour cream / almond balls / raspberry miso mayonnaise

Dessert – dessert

„Zu spät, zu spät“ 13,90 €

Karamellisierte Maisgrießschnitte/ Holunderbeeren/ Eis von verbrannter Milch

Caramelized corn semolina / elderberries / ice cream made from burnt milk

„Wildes Bündnis“ 14,20 €

Schokolade/ Zitrusfrucht/ Nusstorte/ Hagebuttensorbet

Chocolate / citrus fruit / nut cake / rose hip sorbet

„Friesisch herb“ 14,30 €

Käsevariation/ Früchtebrot/ Feigensenf

Cheese / fruit bread / Fig mustard

Wir freuen uns, Sie weiterhin als Gäste in unserem
Restaurant,
begrüßen zu dürfen.

Familie Geinitz
und
das Rathaus Team