

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

„Heilkur“

9,50 €

Harzer Wasserkresse Schaumsuppe/ gebackene Gänselebertaschen/ Ziegenkäse

Harz watercress foam soup / baked goose liver pouches / goat cheese

„2h=20“

9,60 €

*Spargelcremesuppe/ geflammte Jakobsmuscheln/ Kochschinken/
Zitronenbutter*

Cream of asparagus soup / flamed scallops / boiled ham / lemon butter

„Schnüffler“

9,50 €

Consomme vom heimischen Kaninchen/ Ravioli/ Frühlingsgemüse/ Vanille/ Trüffel

Consomme from local rabbit / ravioli / spring vegetables / vanilla / truffle

Salat - Salads

„Gartentrieb“ 11,20 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse

mit Walnuss Dressing oder Limetten Dressing oder Joghurt-Kräuter Dressing

Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / kernels / nuts

with walnut dressing or lime dressing or yoghurt herb dressing

Vorspeisen - Starter

„Ceviche- Harzstyle“ 16,50 €

Zweierlei Forelle/ Zitrone/ Spargel/ Radieschen/Frühlingslauch/ Paprika/
Zwiebel Foccacia

*Two kinds of trout / lemon / asparagus / radish / spring onion / paprika /
onion foccacia*

„Gehörnte Hexe“ 16,20 €

Gereifter Mufflonrücken/ Bärlauch Quiche/ Büffelmozzarella

Matured mouflon saddle / wild garlic quiche / buffalo mozzarella

„Zwei Punkt Null“ 15,90 €

Eigelb Ravioli/ Sauerrahm/ Spinat/ luftgetrocknetes Rinderherz/ Aquavita

Egg yolk ravioli / sour cream / spinach / air-dried beef herd / aquavita

„Grüne Linie“ 15,40 €

Schlangengurken Panna Cotta/ Senfpüree/ Fenchel/ Dillöl

Cucumber panna cotta / mustard puree / fennel / dill oil

Hauptgänge - Main courses

„Waldspaziergang“ 31,10 €

*Rosa gebratener Hirschrücken/ Fichtenmandelmilch/ Spinatcreme/
Kartoffelkuchen/ Pfifferling Wantan*

*Roasted saddle of deer / spruce almond milk / spinach cream / potato cake / wonton
chanterelles*

„Federleicht“ 35,50 €

Filet und Wange vom Kalb/ Rhabarber/Spargel/ Joghurt-Gerste/ Veilchenjus

Fillet and cheek of veal / rhubarb / asparagus / yogurt-barley / violet jus

„Schwarzkittel“ 28,20 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Pancette/ Bohnen/ Erbsen-Malz Nudeltaschen/

Pink means wild boar/ pancetta/ beans / pea-malt pasta pockets / pancetta

„Lammbocks Schatten“ 34,90 €

Lammrücken/ Holunderblüten- Tomaten Kruste/ Kohlrabi/ Bärlauchhirse

Saddle of lamb / elderflower tomato crust / kohlrabi / wild garlic millet

„Hühnerstall Massaker“ 29,40 €

Perlhuhnbrust/ Blumenkohl- Risotto/ Morcheln/ Blutwurststrudel/ Radieschen

Guinea fowl breast / cauliflower risotto / morels / black pudding strudel / radishes

Fisch - Fish

„Liebe, Lust...“

27,20 €

Gebratenes Maränenfilet/ Spargel/ Zitronen-Ricottawürfel/ Nussbutter/
Liebstöckel

Fried vendace fillet / asparagus / lemon and ricotta cubes / nut butter / lovage

„Abendrot“

32,20 €

Gegartes Saiblingsfilet/ Krabbenei/ Spitzkohl / Rote Beete- Kartoffelroulade/
Meerrettich

Cooked char fillet / crab egg / pointed cabbage / beetroot potato roulade / horseradish

Vegetarisch- Vegetarian

„Bis(s)in den morgen hinein“

23,20 €

Pfifferlingen-Frikadelle/ pikante Knödelwürfel/ Tomatenmarmelade/ weißer
Balsamico

Chanterelle meatball / spicy dumplings / tomato jam / white balsamic vinegar

„Feuerteufel“

20,90 €

Bundmöhren/ Blauschimmelkäse- Bällchen/ Sauerampfer/ Rote Beete /
Holunderblüte

Bunch of carrots / blue cheese balls / sorrel / beetroot / elderflower

Dessert - dessert

„Back to the Luchs“ 14,10 €

Rhabarber/ Gin Tonic/ Schokolade/ Veilcheneis

Rhubarb / gin and tonic / chocolate / violet ice cream

„Tanz aus den Mai“ 14,30 €

Erdbeere/ Waldmeister/ Milch/ Weizengras/ Honig

Chocolate / citrus fruit / nut cake / rose hip sorbet

„Friesisch herb“ 14,50 €

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