

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

„Erbsenzähler“ 9,50 €

Erbsenschaumsuppe/ Belugalinsentaler/ Minze /Wildschweinsalami

Pea foam soup / belugal lentil thaler / mint / wild boar salami

„Kulturbeutel“ 9,50 €

*Pfifferlingscremesuppe/ Frühlingsmaultaschen/
Schaum vom fermentierten Knoblauch*

Chanterelle cream soup / spring ravioli / fermented garlic foam

„Wachkoma“ 9,60 €

*Holunderblüten aromatisierte Tomatenconsomme/ Schweinebackenravioli/
Gemüseperlen*

Elderflower flavored tomato consomme / pork cheek ravioli / vegetable pearls

Salat - Salads

„Salat Ratsstube“

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

„Der Kaltmacher“

15,80 €

Gazpacho (Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel) als Tartar/ Brioche/
Zwiebelmarmelade/ Aioli

*Gazpacho (cucumber, tomato, paprika, onion) as a tartare/ brioche/ onion
jam/ aioli*

„Die Roggen glätten die Wogen“

16,70 €

Schollenfilet/ Blumenkohl/ Roggenbrot/ konfiertes Ei/ Rogen

Plaice fillet / cauliflower / rye bread / confit egg / roe

„A(a)ll in...“

16,30 €

Schweinebrust BBQ/ Aal/ Zitronensenf- Mayonnaise/ Gurke/ Himbeere

Pork breast BBQ / eel / lemon mustard mayonnaise / cucumber / raspberry

„Bittersüß“

18,90 €

Kalbsleber- Krokette/ Wachtelbrust/ weiße Bohnencreme/ Kirschen/
Holunderblüte

Veal liver croquette / quail breast / white bean cream / cherries / elderflower

Hauptgänge - Main courses

„Two Faces“

35,50 €

*Rosa gebratener Kalbsrücken/ Pfifferlingshaube/ Brokkoli/ Polentaknödel/
Nussbutter/ Kräuterjus
Pink roasted veal saddle / chanterelle cap / broccoli / polenta dumplings /
nut butter / herb jus*

„44 Zähne“

28,70 €

*Medium gebratenes Wildschwein/ verschiedenes vom Sellerie/
Holunderbeeren/ Gänseleber Gnocchis
Medium roast wild boar / various celery / elderberries / foie gras gnocchis*

„Ewige Liebe“

30,70 €

*Rosa gebratenes Reh/ Erbsenrisotto/ Frühlingslauch/ Rote Beete/
Rosensauerrahm
Roasted roe deer / pea risotto / spring onions / beetroot / rose sour cream*

„28 Tage Lockdown“

29,60 €

*Dry Age Weideschweinrücken in Asche gereift/ geräucherter Rettich/
grüner Apfel/ Senfdauphine-Kartoffeln
Dry aged wild boar saddle matured in ashes / smoked radish / green apple /
mustard dauphine potatoes*

„Die immer lacht“

28,10 €

*Glasierte Entenbrust/ Mangold-Morcheltasche/ Karotten/ Weißmohn/
Himbeere
Glazed duck breast / morel pizzas / Swiss chard / carrots / white poppy seeds /
raspberries*

„In der Ruhe liegt die Kraft“ 28,50 €

72 Stunden gegarter Harzer Rinderbug/ Schmorgemüse/ Ravioli/ Ebly/
Pfeffercreme/ Pfifferlinge

*Harzer beef bug cooked for 72 hours / stewed vegetables / ravioli / ebly / pepper
cream / chanterelles*

Fisch - Fish

„Topfmodel“ 28,80 €

Gebratenes Zanderfilet/ Paprikaragout/ Kartoffeltrockenfleisch-Strudel/
Rucola

Fried pikeperch fillet / paprika ragout / dried potato strudel / rocket

„Kopf oder Zahl?“ 27,90 €

Gegartes Lachsforellenfilet/ Kopfsalatcreme/ gebackener Kräuter Cous cous/
Gurke/ gegrillte Wassermelone

*Cooked salmon trout fillet / lettuce cream / baked herb cous cous / cucumber /
grilled watermelon*

Vegetarisch- Vegetarian

„Kulturpflanze“ 24,70 €

Geschmorter Kohlrabi/ Pfifferlingsragout/ eingemachter Spargel/
Sommertrüffel/ Quinoa

*Braised Cabbage/ chanterelle ragout / canned asparagus / summer truffle /
quinoa*

„Kotti, mit Leib und Seele“ 25,10 €

Ziegenfrischkäse Ravioli/ Rucola/ Sommergemüse/ Bärlauchkapern/
Tomatenrösti/ Fichtennadelschaum

*Goat cream cheese ravioli / rocket / summer vegetables / wild garlic capers /
tomato rösti / spruce needle foam*

Dessert - dessert

„Eisprinz“

14,50 €

Geeistes Harzwälder Kirsch Törtchen/ Kaffee/ Sauerrahm

Iced Harz forest cherry tartlets / coffee / sour cream

„Power Flower“

14,30 €

Himbeer/ Aprikose/ Keks/ Kamilleneis

Raspberry / apricot / biscuit / chamomile ice cream

„Struwelpeter“

14,40 €

Stachelbeere/ Mango-Quark-Würfel/ Holunderblüteneis

Gooseberry / mango quark cubes / elderflower ice cream

„Friesisch herb“

15,20 €

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