

*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.*

*Für die Küche ist es natürlich einfacher wenn es bei der Reservierung mit angegeben wird.*

## Vorspeisen - Starter

**„Ein Perfektes Paar“ 17,10 €**

Zander- Weißwurst/ Senflinsen/ Bratkartoffelschaum/ Gurke

*Zander -white sausage/ mustard lentils/ fried potato foam/ cucumber*

**„Brisket“ 17,90 €**

Dry Age Brust vom heimischen Rind/ Kräuterfocaccia/ Tomatenmayonnaise/ fermentierte Schwarzwurzelcreme

*Dry aged breast of local beef/ herb focaccia/ tomato mayonnaise/ fermented black salsify cream*

**„Schüttel dein Speck“ 17,30 €**

Rosa gebratenes Wildschaf/ cremige Gerste/ Bärlauchkapern/ glasiger Kräuterspeck

*Pink roasted wild sheep/ creamy barley/ capers of wild garlic/ glassy bacon with herbs*

**„PustebLume“ 16,90 €**

Raclette Ravioli/ Löwenzahnsirup/ Buttermilch/ verkohlter Lauch

*Raclette ravioli/ dandelion syrup/ buttermilk/ charred leeks*

# Suppen - Soups

## „Nordlichter“

10,40 €

Schaumsüppchen von Nordseekrabben/ gelbe Beete/ Aal-Ravioli/  
gehacktes Kräuterei

*North Sea shrimp foam soup/ yellow beets/ eel ravioli/ chopped herb egg*

## „Blitz und Donner“

10,30 €

Consomme vom Kaninchen/ Kalbsleberknödel/ Erbsen-Zwiebelragout

*Rabbit consomme/ veal liver dumpling/ pea and onion ragout*

## „Kaffee Clutch“

10,20 €

Kürbiscremesuppe/ gebackene Schwarzwurzel-kaffee Nudeltaschen/  
getrocknete Himbeeren

*Cream of pumpkin soup/ baked black salsify coffee noodle pockets/ dried raspberries*

# Salat - Salads

## „Gartensalat“

11,40 €

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*

# Hauptgänge - Main courses

„Goldener Herbst“ 30,20 €

Sanft geschmorte Entenkeule/ Walnussschupfnudel/ Rosenkohl/  
Hagebuttenkaramell

*Gently braised duck leg/ walnut noodles/ Brussels sprouts/ rosehip caramel*

„Sonniger Thudtshof“ 48,60 €

Filet vom Kalb/ Pak Choi/ bunte Kartoffeln/ Herbsttrüffel/ Eigelb

*Filet of veal/ pak choi/ colorful potatoes/ autumn truffle/ egg yolk*

„Hochstapler“ 38,10 €

Rosa Lammrücken/ Ratatouille-Sandwich/ gezupfter Ochsenchwanz/ Polenta  
Ravioli

*Pink rack of lamb/ ratatouille sandwich/ pulled oxtail/ polenta ravioli*

„Beschäftigungstherapie“ 31,80 €

Brust und Filet vom Strohschwein/ Sauerkraut-Weizen/ Waldpilze/ Lauch/  
gelbe und rote Beete

*Straw pig breast and fillet/ sauerkraut-wheat/ forest mushrooms/ leek/  
yellow and beetroot*

„Spannenlanger Hansel“ 32,90 €

Medium gebratenes Reh/ Kürbisragout/ Birnenstrudel/ Rote Beete Knöpfli/  
Zitronensauerrahm

*Medium roasted venison/ pumpkin ragout/ pear strudel/ beetroot dumplings/  
lemon sour cream*

„Bissig“ 30,10 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Radicchio Risotto/  
geschmortes Wurzelgemüse/ Steinpilze

*Pink roasted wild boar/ radicchio risotto/ braised root vegetables/ porcini  
mushrooms*

# Fisch - Fish

## „Geschichtenerzähler“ 32,30 €

Gebratenes Kabeljaufilet/ Steckrüben/ Kartoffeltaler/ Harzer Käse/  
Liebstöckelöl

*Fried cod fillet/ Rutabaga / potato patties/ Harz cheese/ lovage oil*

## „Blutsbrüder“ 32,90 €

Forelle und Lachsforelle/ Cassis-Karotten/ Jakobsmuschel/  
Spinat Kartoffel-Saverin/ Kapern/ Holundertee

*Trout and salmon trout/ cassis carrots/ scallops/ spinach potato saverin/ capers/  
elderflower tea*

# Vegetarisch- Vegetarian

## „Vitaminspritze“ 26,80 €

Geschmorte Paprika/ Spinat-Knödelsalat/ Herbsttrüffel/ geräucherter  
Nussbutterschaum

*Braised peppers/ spinach dumpling salad/ autumn truffle/ smoked nut butter  
foam*

## „Feinschmecker“ 26,40 €

Kerbelwurzel/ Holunderbeeren/ Kürbisgnocchis/ Rosenkohl/ Steinpilze

*Chervil root/ elderberries/ pumpkin gnocchi/ Brussels sprouts/ porcini  
mushrooms*

# Dessert - dessert

„Milchschnittchen“

14,90€

Birne/ Lakritz/ Nougat/ Holunderbeeren

*Pear/ liquorice/ nougat/ elderberries*

„Flori“

14,80€

Gebranntes Mandel Bällchen/ Sauerampferkern/ Waldhonig/ Eis von Powerfrüchten

*Toasted almond balls/ sorrel core/ forest honey/ power fruit ice cream*

„Kernschmelze“

14,80€

Lauwarmer Schokoladenkuchen/ Zitrusfrucht/ Banane- Rote Beete Eis

*Lukewarm chocolate cake/ citrus/ banana- beetroot ice cream*

„Friesisch herb“

15,30€

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***