

*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

**„Stadt-Land-Fluss“** 20,80 €

Gefüllter Kaninchenrücken/ Räucheraal/ Rüben/ Grünkohlcreme

*Stuffed saddle of rabbit/ smoked eel/ turnips/ kale cream*

**„Hutträger“** 15,30 €

Gegrillte Champignons/ Kartoffel-Risotto/ Feldsalat/ lila Senf Mayonnaise

*Grilled mushrooms/ potato risotto/ lamb's lettuce/ purple mustard mayonnaise*

**„Einmal Dorsch bitte“** 18,80 €

Gegartes Kabeljaufilet/ Bohnen/ Grapefruit/ Kalbsleberfond

*Cooked cod fillet/ beans/ grapefruit/ veal liver stock*

**„Auf dem Salzstein“** 18,70 €

Schweinebrust/ eingelegter Knollenziest/ Rosenkohl/ Wintertrüffel

*Pork breast/ pickled garlic sprouts/ brussels sprouts/ winter truffle*

# Suppen - Soups

## „Rapunzel, Rapunzel...“

11,00 €

Schaumsüppchen vom Feldsalat/ Kalbsbackenravioli/  
schwarzer fermentierter Knoblauch

*Lamb's lettuce foam soup/ veal cheek ravioli/ black fermented garlic*

## „Klare Zwiebel“

11,10 €

Zwiebel- Consomme/ Carpaccio vom Rind/ gebackene Raclette -Ravioli

*Onion consomme/ beef carpaccio/ baked raclette ravioli*

## „Frostbeule“

10,80 €

Crèmesuppe vom Winterspargel/ gelbe Beete-Frikadelle/  
Liebstöckel -Sauerrahm

*Winter asparagus cream soup/ yellow beetroot meatballs/  
lovage and sour cream*

# Hauptgänge - Main courses

## „504 Stunden“

43,50 €

Dry Age Entrecote vom heimischen Rind/ Brezelknödelschnitte/ Wirsing/  
Avocadocreme

*Dry aged entrecote from local beef/ pretzel dumpling slices/ savoy cabbage/  
avocado cream*

## „Schlaraffenland“

34,00 €

Gegrilltes Perlhuhn mit Lakritz lackiert/ Erbsengerste/ Sellerie/ Pilzmarmelade

*Grilled guinea fowl coated with liquorice/pea barley/celery/mushroom jam*

## „Wechseljahre“

34,90 €

Rosa gebratener Hirsch/ Rotkohlcreme/ Petersilienwurzel/ Quittenragout/  
gebackene Schmorkartoffel

*Pink roasted venison/ red cabbage cream/ parsley root/ quince ragout/  
baked stew potatoes*

## „Stures Nesthäkchen“

34,50 €

Medium gebratenes Mufflon/ geräucherter Kohlrabi/ gezupften Ziegekäse/  
Kartoffel-Kräuter-Rösti

*Medium fried mouflon/ smoked kohlrabi/ pulled goat cheese/  
potato and herb rösti*

## „Hammerjäger“

35,10 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Schwarzwurzelragout/  
Preiselbeeren/ Sonnenblumenkrokant/ Gänseleber-Kartoffel-Krokette

*Pink roasted wild boar/ black root ragout/ lingonberries/ sunflower brittle/  
goose liver and potato croquettes*

# Fisch - Fish

## „Geiler Hecht“

35,40 €

Kross gebratenes Zanderfilet/ Kohl/ weißermohn-Gnocchis/  
Hagenbuttenschaum

*Crispy fried zander fillet/ cabbage/ white poppy seed gnocchi/ rosehip foam*

## „Zucht und Ordnung“

34,40 €

In Butter gegartes Lachsforellenfilet/ Lauch-Cous-Cous/ Babykarotten/  
Krabben

*Salmon trout fillet cooked in butter/ leek cous cous/ baby carrots/ shrimp*

# Vegetarisch- Vegetarian

## „Querbeet“

24,80 €

Rote Beete Maultaschen/ Nussbutter/ gepickelter Meerrettich/  
Kümmelschalotten/ Sauerampferschaum

*Beetroot dumplings/ nut butter/ pickled horseradish/ caraway shallots/  
sorrel foam*

## „Harzer Kohlköpfe“

23,50 €

Grünkohlarte/ Schwarzwurzel-Curry-Ragout/ Ofenkartoffelpüree/  
Kirschtomaten

*Kale tart/ black salsify curry ragout/ baked potato puree/ cherry tomatoes*

# Dessert - dessert

## „Nussknacker“

15,00€

Karamell-Schokoladentörtchen/ schwarze Johannisbeere/ Nuss  
*Caramel chocolate tarts/ blackcurrant/ nuts*

## „Yo-go“

14,90€

Joghurt/ Weizen/ Karotte/ Mandarinen-Pistazieneis  
*Yoghurt/ wheat/ carrot/ tangerine pistachio ice cream*

## „Aroma“

14,80€

Lorbeer Grießflammerie/ Quittenragout/ Vanille  
*Laurel semolina flambé/ quince ragout/ vanilla*

## „Friesisch herb“

15,50€

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***