

*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.*

## „Chefs Menüempfehlung“

### **„Power-Schwärme“**

*Gebratenes Makrelenfilet/ Erbsenknödel/ Oxtail/ grüner Speck*

*Fried mackerel fillet/ pea dumpling/ oxtail/ green bacon*

\*\*\*\*

### **„Bissig mild“**

*Schaumsüppchen von der Wasserkresse und Joghurt/ geräucherten Schweinewangen-Maultaschen*

*Watercress foam soup and yoghurt/smoked pork cheek dumplings*

\*\*\*\*

### **„Pech gehabt“**

*Filet vom heimischen Rind in Kiefernholz gereift/ Morchel-Kartoffelroulade/ Gemüse*

*Filet of local beef matured in pine wood/ morel potato roulade/ vegetables*

\*\*\*\*

### **„Süß-sauer“**

*Gestocktes Sauerrahmbällchen/ Rhabarber/ Holunderblüteneis*

*Stacked sour cream balls/ rhubarb/ elderflower ice cream*

*4 Gang Menü Preis: 69,-*

*(Keine einzelne Gänge möglich)*

# Vorspeisen - Starter

„Tatort“ 17,80 €

Sauerbraten vom heimischen Hirsch/ Blutwurst/ Rotkohl-Joghurt/  
Holunderbeere/ Schwarzbrot

*Sauerbraten from local deer/blood sausage/red cabbage yoghurt/elderberries/  
brown bread*

„Paarungszeit“ 16,80 €

Gegrillte Zanderbrust/ Spargel/ gebackenes Lammbries/ Gartenkräuter

*Grilled zander breast/ asparagus/ baked lamb sweetbreads/ garden herbs*

„Aufguss“ 15,20 €

Spitzkohl- Dim Sum/ Spinat/ Sesamhippe/ Pilzdashi

*Pointed cabbage dim sum/ spinach/ sesame hip/ mushroom dashi*

# Suppen - Soups

„Hex Hex“ 11,20 €

Schaumsüppchen vom wilden Harzer Knoblauch/ gerösteten Blumenkohl/  
Wachteilegelb- Kapern Ravioli

*Foam soup from wild Harz garlic/ roasted cauliflower/ quail egg yolk capers  
ravioli*

„Glücklicher Freigänger“ 11,30 €

Consomme vom zerlegten „Thudtshof“ Huhn/ Gemüseperlen

*Consomme from the cut "Thudtshof" chicken / vegetable pearls*

„HeiBer Stecher“ 11,50 €

Spargelcremesuppe/ Erbsen-morchel-maultaschen/ geflammte Bachforelle

*Cream of asparagus soup/ pea and morel dumplings/ flamed brown trout*

# Hauptgänge - Main courses

## „Jagdfieber“ 34,20 €

Rosa gebratenes Reh/ Holunderblütenjus/ verschiedenes vom Blumenkohl/  
gebackene Buchweizenecken

*Pink roasted venison/ elderflower jus/ various types of cauliflower/  
baked buckwheat wedges*

## „Wald und Wiese“ 33,80 €

Medium gebratenes Wildschwein/ Spitzkohlröllchen/ Bärlauch-Dauphine/  
Kalbsschwanzragout

*Medium roasted wild boar/ pointed cabbage rolls/ wild garlic dauphine/  
veal tail ragout*

## „Organe retten“ 34,10 €

Gebratene Leber und Niere vom Kalb/ Zwiebelvariation/ Creme vom  
verkohlten Apfel/ Kartoffelwürfel

*Roasted veal liver and kidney/ onion variation/ charred apple cream/  
diced potatoes*

## „Goldlöffchen“ 36,30 €

Duo vom Wollschwein/ Spinatravioli/ Senf-Zitronenmayonaise/ Radieschen

*Duo of woolly pig/ spinach ravioli/ mustard-lemon mayonnaise/ radishes*

## „Jungspund“ 32,50 €

Gefülltes Stubenküken/ Frühlingsgemüse/ Kräuter-Kartoffelmousseline/  
Liebstöckelsauce

*Stuffed poussin/ spring vegetables/ herb potato mousseline/ lovage sauce*

# Fisch - Fish

## „Zweigleisig“

35,70 €

Bachsailblingfilet/ Rauchfischroyal/ Wasserkressecreme/ Kohlrabi aus der Salzkruste/ Belugalinsen

*Brook char fillet/ smoked fish royal/ watercress cream/ salt-crusted kohlrabi/ beluga lentils*

## „Einsamer Seewolf“

36,80 €

Gebratener Wolfsbarschfilet/ geschmorter Spargel/ gebackenes Morchel-Risotto/ Sauerampfer-Hollandaise

*Fried sea bass fillet/ braised asparagus/ baked morel risotto/ sorrel hollandaise*

# Vegetarisch- Vegetarian

## „Harzer Kunterbunt“

24,90 €

Spargel/ Frühlingsgemüse/ Kartoffel-Brunnenkressesaverin/ Morchel

*Asparagus/ spring vegetables/ potato-watercress saverin/ morel*

## „Lustiges Schaf“

25,50 €

Saures Gersten Risotto/ Fetakäse/ gegrilltes Salatherz/ Fingermöhren

*Sour barley risotto/ feta cheese/ grilled heart of lettuce/ finger carrots*

# Dessert - dessert

„Heile Welt“

14,80€

Törtchen von Lakritze/ Rhabarber/ Milch

*Tartlet of liquorice/ rhubarb/ milk*

„Gartenspaziergang“

15,00€

Erdbeer/ Veilchen/ Sauerampfer

*Strawberry/ violet/ sorrel*

„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*