

*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“

Gebratener Saibling/ Rogen/ roh mariniertes Brokkoli/

Holunderbeeren/ Nussbutter Schaum

Fried char/ roe/ raw marinated broccoli/

Elderberries/ nut butter foam

Schaumsüppchen von der Brennnessel/ Raclette-ravioli/

Rote Beete Tartar

Foamy nettle soup/

raclette ravioli/ Beetroot tartare

Rosa gebratener Kalbsrücken/ Schnittlauchgerste/ Steinpilze/

verschiedenes von der Karotte

Pink roasted saddle of veal/ chive barley/ porcini mushrooms/

different from the carrot

Törtchen von Mirabelle - Lindenblüte -Salzhonig/ Sonnenblumenkerneis

Mirabelle tarts - linden blossom - salted honey / sunflower seed ice cream

4 Gang Menü Preis: 74,90 €

Letzte Bestellung des Menüs um 20 Uhr

(Keine einzelne Gänge wählbar)

Vorspeisen - Starter

„Immunstärke“ 16,50 €

Frühlingslauch Panna Cotta/ Kimchimayonnaise/ Kräuterseitlinge
Spring leek panna cotta/ kimchi mayonnaise/ king oyster mushrooms

„Deichkind“ 19,20 €

Rosa gebratenes Salzwiesenlamm/ Gurkenponzo/ Auberginenkrapfen/
Ziegenfrischkäse

Pink roasted lamb/ cucumber ponzo/ aubergine donuts/ goat cream cheese

„Tiefseetaucher“ 15,60 €

Gebratenes Makrelenfilet/ Karottentee/ gebackene Kalbszunge/ Meerrettich

Fried mackerel fillet/ carrot tea/ baked veal tongue/ horseradish

„Gartensalat“ 11,50 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse /
French Dressing oder Limetten Dressing

*Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / kernels / nuts/
french dressing or lime dressing*

Suppen - Soups

„Knollenprinzessin“ 11,30 €

Consomme von Frühkartoffeln/ Rote Beete- Kräuterquark- Ravioli

Consomme of new potatoes/ beetroot/ herb quark ravioli

„H₂O“ 11,20 €

Kalte Wassermelonen- Gurkensuppe/ Forellenceviche

Cold watermelon cucumber soup/ trout ceviche

„Albino“ 11,50 €

Weißer Tomaten-Fenchelsuppe/ Krabbenmaultaschen

White tomato and fennel soup/ crab dumplings

Hauptgänge - Main courses

„Farbenspiel“

34,70 €

Rosa gebratenes Reh/ Sellerie/ Pfifferlinge/ Sauerampfergnocchi/ Kirschen
Pink roasted venison/ celery/ chanterelles/ sorrel gnocchi/ cherries

„Haarscharf“

33,80 €

Medium gebratenes Wildschwein/ Frühlingslauch-Rote-Beete Ragout/
Gartenkräuter/ Meerrettichpasta
Medium roasted wild boar/ spring leek beetroot ragout/ herbs/ horseradish pasta

„Schaufelstück“

37,80 €

72Stunden gegarte Schulter vom Harzer Rind/ Senfbrot -Serviettenknödel/
Wurzelgemüse/ geräucherter Sauerrahm
*Shoulder of regional beef cooked for 72 hours/ mustard bread - serviette dumplings/
root vegetables/ smoked sour cream*

„Sonnenaufgang“

29,10 €

Gebratene Maishühnchenbrust/ buntes Tomatenragout/ weiße Liebstöckel-
Bohnencreme/ Joghurtknödel
*Fried Corn-fed chicken breast/ colorful tomato ragout/ white lovage and bean
cream/ yoghurt dumplings*

„Baby Halbstark“

32,50 €

Sanft gegarter rosa Kalbstafelspitz/ Holunderblüten-Kapernjus/ Kräuter-Cous Cous/
Kohlrabi
*Gently cooked pink fillet of veal/ elderflower caper jus/ herb cous cous/ cabbage
turnip*

Fisch - Fish

„Rambo“

29,50 €

Gegrilltes Lachsforellenfilet/ Zitronenquark-Knöpfli/ Schwarzer Sesam/ Mangold/ Krebsmilch

Grilled salmon trout fillet/ lemon curd dumplings/ black sesame/ chard/ crab milk

„Knochenjäger“

31,60 €

Gebratenes Filet von der Äsche/ Kartoffel-Erbsenstampf/ Radieschen/ Schaum von fermentierten Spargel

Fried filet of grayling/ mashed potatoes and peas/ radishes/ foam of fermented asparagus

Vegetarisch- Vegetarian

„Paradiesapfel“

25,90 €

Verschiedenes aus den Tomatengarten/ Artischocke/ Oliventortellini

Various from the tomato garden/ artichoke/ olive tortellini

„1,2,3,4 Eckstein“

25,10 €

Pfifferlingsrisotto/ Zucchini/ Bergkäse/ Paprikacreme/ pochiertes Wachtelei

Chanterelle risotto/ zucchini/ mountain cheese/ paprika cream/ poached quail egg

Dessert - dessert

„Cherry, Cherry Lady“ 14,90€

Würfel von Kirschen/ weißer Nougat/ Popcorn-Holunderblüteneis
Cubes of cherries/ white nougat/ popcorn elderflower ice cream

„Eis am Stiel“ 15,00€

Pfirsich/ Himbeer/ Nuss/ Limette /Grüner Tee Biskuit
Peach/ Raspberry/ Nut/ Lime/ Green Tea Biscuit

„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*