

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“



*Geflämmtes Filet vom Stör/ Strohschweinwange/ Petersilienwurzelcreme/
Rote Beete Tee*

Flamed sturgeon fillet/straw pig cheek/parsley root cream/beetroot tea

Schaumsuppe von Flusskrebse/ Chorizo/ Erbse/ Kräutermuschel

Foam soup of crayfish/chorizo/pea/herb mussel

Rosa Roastbeef vom heimischen Rind/ Schmorzwiebeln/

Quark Kissen/ Rosenkohl/ Fichtennadelsirup

*Pink roast beef from local beef/ braised onions/
Quark pillows/ Brussels sprouts/ pine needle syrup*

Weissmohn- Schokoladen Schnitte/ Mandel/Holunderbeeren- Kaffeesorbet

White poppy seed chocolate slices/ almond/elderberry coffee sorbet

4 Gang Menü Preis: 77,50 €

Letzte Bestellung des Menüs um 20 Uhr

(Keine einzelne Gänge wählbar)

Vorspeisen - Starter



„Meister Proper“

16,50 €

Glasierte Kalbsleber/ Quitte/ Chicoree/ lila Kartoffelcreme/ Nüsse
Glazed veal liver/quince/chicory/purple potato cream/nuts

„Willst du mich rollen“

16,00 €

Gefüllte Entenbrust/ gebackenes Rote Beete- Risotto/ Holunder
Stuffed duck breast/ baked beetroot risotto/ elderberry

„Weichei“

15,30 €

Harzer Käse/ gehacktes Ei/ Knollenzest/ Gewürzfond/ Essiggemüsepesto
Harz cheese/ chopped egg/ tuber ziest/ spice stock/ vinegar vegetables/ pesto

„Barsch voll rock'n roll“

18,50 €

Gegrillter Flussbarsch/ Steckrübe/ Ochenschwanz/ weißer Kürbisschaum
Grilled perch/turnip/oxtail/white pumpkin foam

Suppen - Soups



„Ein Bett im Kornfeld“

11,30 €

Gerstencremesuppe/ luftgetrockneter Wildschweinschinken/ Liebstöckel
Cream of barley soup/air-dried wild boar ham/lovage

„WWW.de“

11,60 €

Schaumsüppchen vom Lauch/ getrüffelte Wels-Weißwurst/ süßen Senf
Foam soup of leek/ truffled catfish white sausage/ sweet mustard

„Hüttengaudi“

11,40 €

Waldpilzconsomme/ Wurzelgemüse/ Erbsen-Hüttenkäse Ravioli
Wild mushroom consommé/root vegetables/pea and cottage cheese ravioli

Hauptgänge - Main courses



„Röööhrich“

36,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken/ Steinpilzknödel/ Schwarzwurzeln/
Zitronenpfeffercreme

*Pink fried saddle of venison/ porcini mushroom dumplings/ salsify/
lemon pepper cream*

„Wiederholungstäter“

35,70 €

Medium gebratenes Wildschwein/ Walnuss-Pizokels/ Sellerie/Apfel/
Preiselbeere

Medium fried wild boar/ walnut pizokels/ celery /apple/ cranberry

„Räucherware“

32,40 €

Leicht geräucherter Kalbstafelspitz/ Lauch/ Meerrettich/ lila Kartoffel Roulade/
Essiggurke

Lightly smoked veal boiled beef/leek/horseradish/purple potato roulade/pickle

„Dragqueen“

31,20 €

Gebratene Brust von der Maispoularde/ Knuspermantel/ Senfkarotten/
Blutwurstgraupen

*Fried breast of corn-fed chicken/crispy coating/mustard carrots/
black pudding barley*

„Freischwimmer“

36,40 €

Gegartes falsches Filet von Rind/ Liebstockellinsen/ Topinambur/ eingelegter
Kürbis/Chorizo

*Cooked false fillet of beef/lovage lentils/Jerusalem artichokes/Pickled Pumpkin/
chorizo*

Fisch - Fish



„Klares Wasser“

34,40 €

Gegrilltes Saiblingsfilet/ Grünkohl/ marinierte Beete/ Kartoffelmousseline/
Krustentierschaum

Grilled char fillet/kale/marinated beets/potato mousseline/crustacean foam

„Eiszeit“

36,70 €

Filet vom Winterkabeljau/ Mandel Couscous/ Kapern Confit/ Petersiliewurzel/
Zitronen beurre blanc

*Fillet of winter cod/ almond couscous/ caper confit/ parsley root/
lemon beurre blanc*

Vegetarisch- Vegetarian



„Orchester“

24,30 €

Bohncassoulet/ Polenta-Pilz Ravioli/ fermentierter Knoblauchschaum

Bean cassoulet/ polenta mushroom ravioli/ fermented garlic foam

„Luftikus“

25,60 €

Kartoffel- Meerrettich Souffle/ Zwiebelcreme/ Schwarzwurzeln/
Baby Grünkohl

Potato-horseradish souffle/ onion cream/ salsify/ baby kale

Dessert - dessert



„Griesgram“

15,00€

Apfel/ Gries/ Lakritz/ Malzkaramell/ Zitronengraseis

Apple/semolina/licorice/malted caramel/lemongrass ice cream

„Blutdoping“

15,10€

Grüner Tee/ Kokos/ Blutorange/ Eis von karamellisierte Milch

Green tea/coconut/blood orange/caramelized milk ice cream

„Friesisch herb“

15,90€

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***