

*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“*



*Schollenfilet im Knuspermantel/ Gurken Ponzo/ Grüner Apfel /  
gestockter Krustentierfond*

*Plaice fillet in a crispy coating/ Cucumber Ponzu/ Green apple/  
cured crustacean stock*

\*\*\*\*

*Pfifferlingsschaumsuppe/ Ochenschwanz Dim Sum/ Radieschen  
Chanterelle foam soup/ Oxtail dim sum/ Radish*

\*\*\*\*

*Duo vom Kalb (Rücken und Filet)/ Miso-Veilchen Polentaschnitte /  
Fenchel/ Tomaten/*

*Duo of veal loin and fillet/ Miso violet polenta slices /  
Fennel/ tomatoes/*

\*\*\*\*

*Harzer Kirschtörtchen*

*Harz cherry tart*

*4 Gang Menü Preis( Freitag,Samstag, Sonntag): 89,50 €*

*4 Gang Menü Preis( Mittwoch,Donnerstag): 84,50 €*

***Letzte Bestellung des Menüs am Mittag um 13.30Uhr und am Abend um 20 Uhr***

*(Keine einzelne Gänge wählbar)*

# Vorspeisen - Starter

## „Frisch gewickelt“

19,80 €

Ballotine von der Bauernente/ Pfifferlinge/ Kirschen/ Rotwein-Mayonaise  
*Duck ballotine/ chanterelles/ cherries/ red wine mayonnaise*

## „Hatschi“

17,10 €

Gegrillter Blumenkohl/ Zwiebelconfit/ Kartoffeln/ Pilz Dashi/  
Rote Beete Cracker

*Grilled cauliflower/ onion confit/ potatoes/ mushroom dashi/ beetroot crackers*

## „Handmade“

20,70 €

Tatar vom heimischen Rind/ Sellerie/ Schwarzbrot/ Eigelb- Senfcreme

*Tartar of local beef/ celery/ black bread/ egg yolk-mustard cream*

## „Pünktchen, Pünktchen, Komma, Strich“ 19,30 €

Gegartes Saiblingsfilet/ fermentierte Spargelcreme/ Salatherz/ Petersilie/  
Kalbsbries

*Cooked char fillet/ fermented asparagus cream/ lettuce heart/ parsley/ veal  
sweetbreads*

## „Gartenhero“

11,90 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse  
mit Limetten Dressing oder Walnuss Dressing

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

## Suppen - Soups



### „Farblos“

11,80 €

Weißes Schaumsüppchen von jungen Erbsen/Minz-Joghurt  
gebackene Kapern-Kalbstafelspitz Tasche

*White foam soup of young peas/ baked capers/ veal boiled fillet/ mint yoghurt*

### „Bachläufer“

12,80 €

Flusskrebsscremesuppe/ gebratene Muschel/ Gemüseknödel/ Dill

*Crayfish cream soup/ fried mussel/ vegetable dumplings/ dill*

### „Aschklar“

12,10 €

Consomme von geräucherten Strauchtomaten/ Bergkäse- Lauch Ravioli/  
Gemüse/ Kräuter

*Consomme of smoked tomatoes/ mountain cheese- leek ravioli/ vegetables/  
herbs*

# Hauptgänge - Main courses



## „364 Tage“

38,50 €

Rücken und Keule vom Lamm/ Essig- Gersten-Risotto/ Paprika Ragout/  
Kohlrabi

*Lamb back and leg/ vinegar barley risotto/ pepper ragout/ kohlrabi*

## „Schreihals“

37,90 €

Mit Mais gefüllte Perlhuhnbrust/ Sauerampfer Tasche/ Mangold Capuns/  
Karotten

*Guinea fowl breast stuffed with corn/ sorrel pocket/ chard capuns/ carrots*

## „Goldlöckchen“

32,90 €

Kross gebratene Brust vom Durocschwein/ Erbsenragout/  
weisse Speckbohnen Creme/ Zitronen-Joghurt- Gnocchi

*Crispy fried Duroc pork breast/pea ragout/white bacon bean cream/lemon  
yogurt gnocchi*

## „Wildgehege“

36,50 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ geschmorte Schlangengurke/  
Dill-Kartoffel Dauphine/ Bärlauchjus

*Pink roasted wild boar/ braised cucumber/ dill potato Dauphine/ wild garlic jus*

## „Waidmannsheil“

38,10 €

Das beste vom heimischen Reh/ Rote Beete/ Pfifferling/ Lauch -Kartoffelpüree/  
rote Johannisbeeren

*The best of local venison/ beetroot/ chanterelle/ leek mashed potatoes/  
red currants*

## Fisch - Fish



### „Flöckchen“

35,60 €

Lachsforellenfilet in Butter gegart/ Radieschen-Kartoffelrösti/ Sommergemüse/  
Rieslingschaum

*Salmon trout fillet cooked in butter/ radish-potato rösti/ summer vegetables/  
Riesling foam*

### „Die sechs Ich`s“

37,80 €

Gebratenes Maränenfilet/ Wirsing/ Risotto-Sauerkrautknödel/  
Nussbutter Tomatenschaum/ Gartenkräuter

*Fried whitefish fillet/ savoy cabbage/ risotto sauerkraut dumplings/ nut butter  
tomato foam/ garden herbs*

## Vegetarisch- Vegetarian



### „Sommer, Sonne, Sonnenschein“

26,50 €

Zitronen-Quarkschnitte/ Pfifferlingsragout/ Sellerie/ Frühlingslauch

*Lemon curd slices/ chanterelle ragout/ celery/ spring onions*

### „Vitamin-Kick“

28,50 €

Geschmorte Artischocke/ Tomate/ Auberginenbällchen/ Balsamicognocchi/  
Ruccola

*Braised artichoke/ tomato/ aubergine balls/ balsamic gnocchi/ rocket*

# Dessert - dessert



## „Blütenrein“

15,60€

Pfirsich/ „Opalys“ Schokolade/ Holunderblüten/ Zitronenwabe  
*Peach/“Opalys” chocolate/elderflower/lemon honeycomb*

## „Ich bin ein Berliner“

15,40€

Törtchen von schwarzer Johannisbeere/ Kokos/ Kaffeeberliner/ Gin Tonic Eis  
*Blackcurrant/coconut/coffee Berliner/gin and tonic ice cream tarts*

## „Friesisch herb“

16,20€

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***