

*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/ Ochsenschwanz 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

## „Stolzer Gockel“

18,20 €

Flammkuchen/ Ragout vom Hahn/ Spinat/ Trüffel/ Sauerrahm  
*Tarte flambée/ chicken ragout/ spinach/ truffle/ sour cream*

## „Hatschi“

17,10 €

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

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

## „Handmade“

17,80 €

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

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

## „Der Rainbow“

19,30 €

Gegrilltes Filet von der Regenbogenforelle/ Rüben/ Grapefruit/  
Lindenblüten Milch

*Grilled fillet of rainbow trout/ beets/ grapefruit/ lime blossom milk*

## „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



### „Herbstliebe“

11,90 €

Cremesuppe vom Gartenkürbis/ Karotten-Walnuss Ravioli/ Himbeere

*Creamy pumpkin soup/ carrot-walnut ravioli/ raspberries*

### „Nein, es ist kein Wein!!!“

12,50 €

Schaumsüppchen von Paprika und Holunderblüte/ Kalbsleberknödel/ Pistazien

*Pepper and elderflower foam soup/ veal liver dumplings/ pistachios*

### „Flingenfänger“

12,90 €

Consomme vom heimischen Ochsenchwanz/ seinen Ravioli/ Wurzelgemüse

*Consomme of local oxtail/ its ravioli/ root vegetables*

# Hauptgänge - Main courses



## „Gutes braucht Weile“

37,10 €

72h gegartes Schaufelstück vom heimischen Rind/ Bergkäse- Serviettenknödel/  
eingelegter Knollenzest/ Schmorgemüse

*72h cooked shoulder piece of local beef/ mountain cheese dumplings/  
pickled celeriac/ braised vegetables*

## „Schreihals“

37,90 €

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

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

## „Goldlöffchen“

33,50 €

Kross gebratene Brust und Rücken vom Duroc Schwein/ Malzjus/  
Erbsengerste/ Bohnen

*Crispy fried breast and loin of Duroc pork/ malt jus/ peas barley/ beans*

## „Wildgehege“

36,50 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Walnuss-Blutwurst Gnocchi/  
geschmorter Kürbis/ Orangen-Selleriecreme

*Pink roasted wild boar/ walnut black pudding gnocchi/ braised pumpkin/  
orange celery cream*

## „Waidmannsheil“

38,10 €

Rücken vom Harzer Damwild/ Rote Beete-Lauch-Ragout/ Holunderbeeren/  
Kartoffel-Blumenkohlstampf

*Saddle of Harz fallow deer/ beetroot-leek ragout/ elderberries/  
potato-cauliflower mash*

## Fisch - Fish



### „Dampfbad“

37,30 €

Gedämpfter Kabeljau/ Lila Meerrettich-Kartoffel Souffle/ Nussbutterschaum/  
Herbstgemüse

*Steamed cod/ purple horseradish potato souffle/ nut butter foam/  
autumn vegetables*

### „Der Jäger“

35,60 €

Gegrilltes Flusszanderfilet/ Wirsing/ Sauerkraut-Risotto Bällchen/  
Flusskrebsschaum

*Grilled pikeperch fillet/ savoy cabbage/ sauerkraut risotto balls/ crayfish foam*

## Vegetarisch- Vegetarian



### „Wer suche der finde“

28,50 €

Steinpilz Ravioli/ Mais/ Friesisch Blue/ Spinatsalat

*Porcini mushroom ravioli/ corn/ Frisian blue/ spinach salad*

### „Kulturgut - Thudts gut“

27,10 €

Ofenkürbis/ Ingwer-Quarkknöpfli/ Karotte/ Sonnenblumenkerne

*Baked pumpkin/ ginger-quark dumplings/ carrot/ sunflower seeds*

# Dessert - dessert



## „Ziegenpeter“

15,60 €

Ziegenfrischkäse Souffle/ Vanille/ Nüsse/ Pflaumen-Weißmohn Eis

*Goat's cheese souffle/ vanilla/ nuts/ plum-white poppy seed ice cream*

## „Gut für den Magen“

15,40 €

Törtchen von Birne und Zitrusfrüchten / Schokoladeneis

*Pear and citrus tart / chocolate ice cream*

## „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***