

*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.*

*„Regionalmenü“*



*Gegrilltes Forellenfilet/ Zitronen Huhn/ Erbse/ Morchel  
Grilled trout fillet/ lemon chicken/ pea/ morel*

*\*\*\*\**

*Bärlauchschaumsüppchen / Ochschwanzpraline/ Milchcracker  
Wild garlic foam soup / oxtail praline / milk crackers*

*\*\*\*\**

*Medium gebratener Rücken vom heimischen Reh/  
geräucherter Kohlrabi/ Lauchcreme/ Buchweizentaler  
Medium roasted back of local venison / smoked kohlrabi/ leek cream/  
buckwheat patties*

*\*\*\*\**

*Veilchenmousse/ Sesam Brownie/ Sauerampfer-Sauerrahm Eis/  
Rote Bete*

*Violet mousse/ Sesame brownie/ Sorrel sour cream ice cream/ Beetroot*

*4 Gang Menü Preis (Freitag, Samstag, Sonntag): 86,90 €*

*4 Gang Menü Preis (Mittwoch, Donnerstag): 81,90 €*

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

*(Keine einzelne Gänge wählbar)*

# Vorspeisen - Starter

**„Seziert“** **19,80 €**

Verschiedenes vom Zander/ fermentierter Weißkohl/ Liebstöckel

*Various zander/ fermented white cabbage/ lovage*

**„Auf Messer's Schneide“** **18,20 €**

45 Tage am Knochen gereifter Wildschweinrücken/ Frühlingslauch/ Lakritz/  
Radieschen

*45 days bone-aged wild boar loin/ spring onions/ liquorice/ radishes*

**„Flying High“** **16,60 €**

Geflämmte Fingermöhren/ Hanfsaat/ Zitronencreme/ Buttermilch

*Flamed finger carrots/ hemp seeds/ lemon cream/ buttermilk*

**„April, April“** **18,50 €**

Bärlauchtarte/ Spargelspitzen/ Lachsforellenrührei

*Wild garlic tart/ asparagus tips/ crab scrambled eggs*

**„Gärtners Glück“** **12,70 €**

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse

Limetten Dressing oder Himbeer Dressing

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

# Suppen - Soups



## „Friedenspfeife“

13,70 €

Cremesuppe vom heimischen Spargel/ geräucherter Stör Ravioli/ Kochschinken  
*Cream of local asparagus soup/ smoked sturgeon ravioli/ cooked ham*

## „Innerste“

13,60 €

Schaumsüppchen von der Harzer Wasserkresse/ Pilz Quiche/  
gepoppter Buchweizen

*Harz watercress foam soup/ mushroom quiche/ popped buckwheat*

## „Kraftzweig“

13,90 €

Consomme vom Kalbstafelspitz/ Wurzelgemüse/ Klößchen/ Linsentaler

*Consomme of veal boiled fillet/ root vegetables/ dumplings/ lentil patties*

# Hauptgänge - Main courses



## „Klassisch“

42,80 €

72h gegartes Schaufelstück vom heimischen Rind/ Sauerrahm Grießknödel/  
Frühlingsgemüse/ Frankfurter grüne Sauce

*72h cooked shoulder of local beef/ sour cream semolina dumplings/ spring  
vegetables/ Frankfurt green sauce*

## „Ententanz“

38,50 €

Zerlegte Bauernente/ Spitzkohl/ Zwiebelcreme/ geröstete Rahmgerste

*Carved duck/ pointed cabbage/ onion cream/ roasted creamed barley*

## „Backpfeife“

35,30 €

Wange vom Hallischen Schwein/ Sauerampfer Kartoffelpüree/  
Malzjus/ mariniertes Kohlrabi

*Hallish pork cheek/ sorrel mashed potatoes/ malt jus/ marinated turnip cabbage*

## „Blumenkind“

36,50 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Miso-Veilchen Polenta/  
Blumenkohl/ eingelegter Knollenziest

*Pink roasted wild boar/ miso-violet polenta/ cauliflower/ pickled celeriac*

## „Meister Jäger“

41,90 €

Medium gebratener Rehrücken/ Schwarzbrot-Serviettenknödel/ Konfirter  
Spargel/ Jägermeister/ Rhabarber

*Medium roasted saddle of venison/ black bread dumplings/ confit asparagus/  
Jägermeister/ rhubarb*

## Fisch - Fish



### „Kaptain Ahoi“

39,90 €

Gegrilltes Wallerfilet/ Spinatbällchen/ Meerrettich/ Radieschen/  
Zitronenschaum

*Grilled catfish fillet/ spinach balls/ horseradish/ radish/ lemon foam*

### „Punktlandung“

37,80 €

Saiblingfilet/ Salatherz/ Holunderblüten- Kapern-Mayonnaise/  
Senf Gnocchi/ Flusskrebs Fond

*Char fillet/ lettuce heart/ elderflowers/ capers/ mayonnaise/ mustard gnocchi/  
crayfish stock*

## Vegetarisch- Vegetarian



### „Grünstich“

27,30 €

Erbsen Frikassee/ Morchel/ Kartoffel/ Ziegenkäse/ Minze

*Pea Frikassee/ Morel/ Potato/ Goat Cheese/ Mint*

### „Harzer Wandernadel“

29,10 €

Weizen gras Pasta/ Frühlingsgemüse/ Gartenkräuter/ Fichtennadel Schaum

*Wheatgrass pasta/ Spring vegetables/ Garden herbs/ Pine needle foam*

# Dessert - dessert



## „Frühlingsbote“

15,40 €

Rhabarbermousse/ Baiser/ Limetten-Minzgel/ Karotteneis

*Rhubarb mousse/ meringue/ lime-mint gel/ carrot ice cream*

## „Wilde Yogurette“

15,50 €

Joghurtbällchen/ Kiefer/ Erdbeer/ Schokolade

*Yogurt balls/ pine/ strawberry/ chocolate*

## „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***