

Regionalmenü



Geflammtes Störfilet/ Schmorgurken/
Raps/ gebundenen Entenfond/
Radieschen

*Seared sturgeon fillet / braised
cucumbers / rapeseed / thickened duck
stock / radishes*

Consomme vom Südharz Mufflon/
mit seiner Einlage

*Consommé from the South Harz
Mouflon with its garnish*

Filet vom heimischen Rind/
geräucherten Spitzkohl/ Spargelspitzen/
Ochsenschwanzpraline/ Miso -Veilchen
Ravioli

*Fillet of local beef / Smoked pointed
cabbage/ Asparagus tips/ Oxtail praline/
Miso-violet ravioli*

Waldmeister -Erdbeer -Orangen
Schokoladen Törtchen/
Walnusseis/ Käsekuchenschaum

*Woodruff-Strawberry- Orange
Chocolate Balls / Walnut Ice
Cream / Cheesecake foam*

oder

Käsewagen

Menü Preis 87,50 €

Menü Preis Mittag's 83,90 €

Regionalmenü



„Vegetarisch“

Leipziger Allerlei/ Morchel/ Capuns/
Gartenkräutersalat

*Leipziger Allerlei/ Morel/ Capuns/
Garden Herb Salad*

Schaumsüppchen von Sauerampfer und
Holunderblüte/ Erbsenravioli

*Creamy sorrel and elderflower soup /
Pea ravioli*

Miso -Veilchen Nudeltaschen/ gegrillten
Kohlrabi /Radieschen/ Zwiebel /
Bärlauchjus

*Miso and violet pasta dumplings /
grilled kohlrabi / radish / onion /
wild garlic jus*

Waldmeister -Erdbeer-Orangen
Schokoladen Törtchen/
Walnusseis/ Käsekuchenschaum

*Woodruff-Strawberry- Orange
Chocolate Balls / Walnut Ice
Cream / Cheesecake foam*

oder

Käsewagen

Menü Preis 80,90 €

Menü Preis Mittag's 76,90 €

Korrespondierende Weine inkl. Aperitif zusätzlich 35 € p.P

!Gruppen ab 8 Personen nach Absprache!

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

Keine einzelne Gänge wählbar

*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 unsere Köche ist es natürlich einfacher wenn es bei der Reservierung mit
angegeben wird.*

Vorspeisen - Starter



„Popsofa“

14,40 €

In Liebstöckelöl konfiertes Eigelb/ Erbsenwaffel/ Popcorn/
gepickelte Schwarzwurzeln

Egg yolk confit in lovage oil / pea waffle / popcorn / pickled black salsify

„Alle Sinne grinsen“

16,90 €

Sanft gegartes Forellenfilet/ saure Linsen/ Lauch/
lila Kartoffel Gnocchi/ Sauerampfer

Gently cooked trout fillet/ sour lentils/ leeks/ purple potato gnocchi/ sorrel

„Prinz Charmin“

19,20 €

48 Stunden gegarte Hirschhüfte in Waldmeister glasiert/ zerlegter Blumenkohl/
Walnussbroiche

*48-hour cooked venison rump glazed in woodruff / shredded cauliflower /
walnut brioche*

„Rasenmäher“

17,50 €

Gefüllter Kaninchenrücken/ Kapern/ Schnittlauch/ Karotten/
Holunderblüten Sauerrahm

Stuffed rabbit saddle/ capers/ chives/ raw carrots/ elderflower sour cream

„Gartenhero“

12,10 €

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

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

Suppen - Soups



„Spargeltarzan“

14,10 €

Spargelcremesuppe/ Maultaschen von Nordseekrabben/ gehacktes Kräuterei
Asparagus cream soup / North Sea shrimp ravioli / chopped herbs

„Doppelte Kraft voraus“

14,50 €

Ochsenschwanz Consomme/ Gemüse/ Kalbscarpaccio/
gebackene Ochsenschwanzpraline

Oxtail consommé/ Vegetables/ Veal carpaccio/ Baked oxtail praline

„Hexenkessel“

13,90 €

Schaumsüppchen vom heimischen Bärlauch/ geräucherten Hüttenkäse/ Joghurt
Foamy soup made with local wild garlic/smoked cottage cheese/yogurt

Hauptgänge - Main courses



„Goldjunge“

38,10 €

Kalbsschnitzel/ Spargel/ Kartoffeln/ Sauce Hollandaise

Veal schnitzel / asparagus / potatoes / hollandaise sauce

„Knusper, Knusper...“

37,30 €

Perlhuhnbrust im Knuspermantel/ Frühlingsgemüse/ Kartoffel Kräuterroulade/
schwarze Bohnencreme

*Guinea fowl breast in a crispy coating / spring vegetables / potato and herb
roulade / black bean cream*

„Jungspund“

38,90 €

Rosa Schaufelstück vom Kalb/ Spinat/ Schmorgemüse Kroketten/ Chorizo jus

Pink veal shoulder cut/ spinach/ braised vegetable croquettes/ chorizo jus

„Unschuldslamm“

41,40 €

Variation vom Weidelamm/ Bärlauchrisotto/ Bundmöhren/ Senfkörner/
Joghurtschaum

*Variation of pasture-raised lamb/ wild garlic risotto/ bunched carrots/ mustard
seeds/ yogurt foam*

„Rabauke“

36,30 €

Keule und Rücken vom Wildschwein (Medium) / fermentierte Spargelcreme/
gefüllte Schalotte/ getrüffelte bunte Kartoffelbällchen/ Salatherz

*Leg and loin of wild boar / fermented asparagus cream / stuffed shallot /
truffled colorful potato balls / lettuce heart*

„Rebellion“

39,90 €

Rosa gebratenes Reh/ gegrillter Blumenkohl/ Steinpilzragout /
Ei-Serviettenknödel

*Roast venison (pink roasted) / grilled cauliflower / porcini mushroom ragout /
egg dumplings*

Fisch - Fish



„Zahnfee“

38,30 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet/ Ofen Spargel/ Rote Bete Gnocchi/
Sauerampfer Hollandaise

*Pan-fried pike-perch fillet / Oven-roasted asparagus / Beetroot gnocchi / Sorrel
hollandaise*

„Kaltes klares Wasser“

34,80 €

Saiblingsfilet/ Kohlrabi/ Frühlingslauch/ Sesam-Dauphine-Kartoffeln/
Krustentierjus

*Char fillet/ Cabbage turnip/ Spring onion/ Sesame Dauphine potatoes/ Shellfish
jus*

Vegetarisch- Vegetarian



„Zickenzauber“

28,00 €

Ziegenkäse Soufflé/ geschmorter Spargel/ Rhabarber/ Radieschen/ Falafel/
Kartoffelwürfel

Goat cheese soufflé/ braised asparagus/ rhubarb/ radishes/ falafel/ potato cubes

„Orgelpfeife“

28,40 €

Morchelrisotto/ Frühlingsgemüse/ Erbsenkresse/ Nussbutter/ Babyspinat
Morel risotto/ Spring vegetables/ Pea shoots/ Brown butter/ Baby spinach

Dessert - dessert



„Frühlingsparfüm“

15,50 €

Törtchen von Veilchen und Erdbeere/ Kokos-Weißmohneis
Violet and strawberry tartlet / Coconut white poppy seed ice cream

„Süßholzrasppler“

15,10 €

Rhabarber- Lakritzmousse/ Luftschokolade/ Eierliköreis
Rhubarb and licorice mousse / aerated chocolate / egnog ice cream

„Käsewgen“

16,10 €

5 Käsesorten ihrer Wahl/ Brot/ Aufstrich
5 cheeses of your choice / bread / spreads

***Wir freuen uns, Sie weiterhin als Gäste in unserem
Restaurant,
begrüßen zu dürfen.***

***Familie Geinitz
und das Rathaus Team***

