

Regionalmenü



Geflämmtes 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 87,50 €

Menü Mittag 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 80,90 €

Menü Mittag 76,90 €

Korrespondierende Weine inkl. Aperitif zusätzlich 35 € p.P

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

Keine einzelne Gänge wählbar

!Gruppen ab 8 Personen nach Absprache!

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



„Zack, Zack“

17,60

Gebratenes Barschfilet/ Rösti/ fermentierte Gemüsecreme/ Pfifferlinge
Pan-fried perch fillet / rösti / fermented vegetable cream / chanterelles

„Kopfsache“

14,10

Mousse vom Kopfsalat/ Gartenkräutersalat/ Radieschen/ Hanfsaat/
geröstete Schwarzbrotwürfel
Butter lettuce mousse / garden herb salad / radishes / hemp seeds / toasted black bread croutons

„Cliffhänger“

19,00

60 Tage am Knochen gereifter Wildschweinrücken/ grüne Bohnenkerne/
Miso Pan Cake/ Kimchi Mayonnaise
60-day bone-in aged wild boar loin / green bean seeds / miso pancake / kimchi mayonnaise

„Küsschen rechts, Küsschen links“

16,60

Dim Sum vom Lammbackchen/ Erbsensalsa/ Pilzsauerrahm/ Minzöl
Lamb cheek dim sum / pea salsa / mushroom sour cream / mint oil

„Gartenzauber“

12,30

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse
mit Limetten Dressing oder Himbeer Dressing
Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / seeds / nuts with lime dressing or raspberry dressing

Suppen – Soups



„Schaumschläger“

14,10

Weißes Karottenschaumsüppchen/ gebackene Rotwurstknödel/
Liebstöckelöl
White carrot foam soup / baked blood sausage dumplings / lovage oil

„Schattendiva“

14,50

Consomme von der Strauchtomate/ Ei-Pfefferravioli/ Gemüse
Vine-ripened tomato consommé / Egg and pepper ravioli / Vegetables

„Kalte Welle“

13,90

Kaltes Melonen -Gurkensüppchen/ Ceviche vom Saibling
Chilled Melon and Cucumber Soup/ Char Ceviche

Hauptgänge -Main courses



„Der wilde Eberhard“

35,50

Rosa gebratenes Wildschwein/ Broccoli/ Quarkknöpfli/ Süßholzjus

Rosé-roasted wild boar/ broccoli/ quark dumplings/ liquorice jus

„Heiße Sommerliebe“

39,40

Medium gebratenes Reh/ Mangold/ Grießroulade/ Gewürzkirsche/

Pfifferlinge

Medium-cooked roe deer/ chard/ semolina roulade / spiced cherry / chanterelles

„Stilbruch“

38,90

Rosa gebratene Entenbrust/ Rote Bete/ Hafertaler/ Lauchkaviar/

Rosen-Frischkäse

Pan-roasted duck breast (pink) / beetroot / oat cakes / leek caviar / rose-infused cream cheese

„Multikulti“

36,40

Duo vom heimischen Kalb/ Tafelspitz/ Kalbsniere/ Rahmkohlrabi/

gebackene Erbsennocken

*Duo of local veal / Tafelspitz / veal kidney / creamed kohlrabi /
baked pea dumplings*

„Da,da,da...“



35,70

Verschiedenes vom Hallischen Schwein/ Bohnen-

Cassoulet/ in Bienenwachs gegarte junge Kartoffeln/ Tomatenmarmelade

*Assorted cuts of Hallesches pig / bean cassoulet / new potatoes cooked in
beeswax / tomato jam*

Fisch – Fish



„M & M“

39,00

Gebratenes Meerforellenfilet/ Forellenkaviar/ gepickelte Kräutergnocchi/
Schmorgurken/ Meerrettichsauerrahm/ Zwiebel

*Pan-fried sea trout fillet / trout caviar / pickled herb gnocchi / braised cucumbers /
horseradish sour cream / onion*

„Hey Makarele“

34,90

Gegrilltes Makrelenfilet/ Paprikacreme/ Zucchini/ Gänse-Konfitpraline/
Holunderblüten Cous Cous/ Fenchelsalat

*Grilled mackerel fillet / bell pepper cream / zucchini / goose confit praline /
elderflower couscous / fennel salad*

Vegetarisch- Vegetarian



„Eine gute Mischung“

29,20

Pfifferlingsmaultaschen/ junger Lauch/ Sonnenblumenkerne/ Gazpacho
Chanterelle Maultasche / young leek / sunflower seeds / gazpacho

„Asche zu Asche“

28,30

Zerlegter Fenchel/ Tomaten Gerste/ Gemüseascherkracker/ Aprikose
Deconstructed fennel / tomato barley / vegetable ash cracker / apricot

Dessert – dessert



„Edler Schatten“

15,10

Gestockter Sauerrahm/ Sauerkirschmousse/ Brownie/
Holunderblüten-Matchaeis

Set sour cream / sour cherry mousse / brownie / elderflower-matcha ice cream

„Magic Sommer“

15,10

Törtchen von Pfirsich, Vanille, schwarzen Johannisbeeren/ Campari-Popcorneis
Peach, vanilla, and blackcurrant tartlet / Campari popcorn ice cream

„Käsewagen“

16,-

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*