

## Zur Einstimmung...

<i>Glas Fürst Bismark Sekt, trocken</i>		0,1 ltr.	3,60 EUR
<i>Prosecco Rose' Rive Brune „S“</i> Cuvée von Weißburgunder, Blauburgunder und Raboso		0,1 ltr.	3,80 EUR
<i>Spritz Aperol</i>	Glas Sekt mit Aperol & Mineral	0,2 l	4,90 EUR
<i>Kir Royale</i>	Glas Sekt mit Creme de Cassis	0,12 l	4,50 EUR
<i>Schlossini alkoholfrei</i>	verschiedene Fruchtsäften, Mineral und Bitter Lemon	0,25 ltr.	3,90 EUR
<i>Der Landhauscocktail nach altem Hausrezept</i> mit Gin, Cointreau, Campari Orangensaft und Sekt <sup>(3)</sup>		0,2 l	5,90 EUR
<i>Campari Orange</i> <sup>(3)</sup>	4 cl. Campari und 0,1 Ltr. O-Saft		4,90 EUR
<i>Martini der Klassiker</i>	Bianco, Rosso oder trocken	4 cl.	3,50 EUR
<i>„VW“</i>	Vermouth 5 cl. mit Birnengeist 2 cl		5,90 EUR
<i>Sherry</i>	Elegante Xérès Sherry trocken, medium oder cream	5 cl.	3,50 EUR
<i>2004 er Taylors Tawny Port 10 years</i>	15 %Vol	5 cl.	4,90 EUR

## Das Feinschmecker Überraschungsmenü

Genießen Sie Harzer Kochkunst in 6 Gängen

*Amuse Bouche*

*Suppe*

*warme Vorspeise*

*Sorbet*

*Hauptgericht*

*Dessert*

Lassen Sie sich überraschen

Sie sagen was Sie nicht mögen,  
wir verwöhnen Sie!

pro Person 39,50 €

auch als Gutschein erhältlich!

Sagen Sie uns Bescheid, wir stellen Ihren Gutschein sofort aus.



## *Die Starter im Landhaus . . .*

### *Thüringer Champignons in Bierteig gebacken*

mit Cocktaildip, Salatbukett, ofenfrisches Baguette 7,50 €  
Baked mushrooms in beer pastery, salad in season, baguette

### *Feige Biene*

Ziegenkäse auf Apfelkompott mit Feigenmousse, Pinienkernen und Waldhonig im Weckglas gebacken dazu ofenfrisches Baguette 9,90 €  
Goat cheese baked with apple , pine nuts and honey, baguette

### *Die regionalen Tapas*

Regionale Spezialitäten wie; Lachsforellen Tatar, gebeizter Hirschrücken, Curry – Wurst , Frühlingsrolle auf Mangosauce, Thüringer Champignon & Pommes frites 9,90 €  
Mixed starter plate with German sausages, salmon trout Tatar, baked Mushroom, Spring roll with chicken and vegetables, dear fillet, French fries

### *Will ich auch*

Filet Carpaccio vom Eichsfelder Weiderind „Waldläufer Art“, in Biermarinade gereift, mit Kräutersenfkruste Olivenöl an Blattsalate der Jahreszeit, ofenfrisches Baguette 11,00 /13,90 €  
Capriccio from best beef fillet, parmesan, salad and baguette

### *Flotter Dreier*

Gebratene Riesengarnelen mit Zitronengras und Knoblauch aromatisiert, Bonbon von heimischer Lachsforelle und Gemüserolle mit Spinatschaum und Spaghetti 11,90 EUR  
King prawns fried, bonbon from salmon – trout and sprig roll sweet sour sauce and basmati rice

### Zur Vorspeise:

### *Bischoffinger Tradition*

2010 er Grauer Burgunder, trocken  
0,2 Ltr. 4,90 €    0,5 Ltr. 11,50 €    Flasche 0,75 Ltr. 16,50 €

*Der kleinere Preis ist eine 2/3 Portion!*

## *Hier gibt es was auf die Löffel .....*

### *Herzberger Hochzeitssuppe*

Eine kräftige hausgemachte Rinderbrühe, mit Gemüse, Eierstich, Mettklößchen und Petersilie 4,90 € / 3,60 €  
*Double beef consommé with meat, vegetables and noodles*

### *Schaumsüppchen von Blattspinat & Frühlingslauch*

verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer und Frühlingskresse 4,90 € / 3,60 €  
*Creamy spinach herb soup with ginger and coco milk*

### *Samtsüppchen von der Auemühle Forelle*

Ein Süppchen von Lachsforellen mit Fischklößchen 5,90 € / 4,50 €  
*Soup from salmon trout with salmon dumpling*

## *Salat & Gemüse vom Fruchthof Northeim*

### *Oma Else Salat*

Kopfsalatherzen in Orangensahnesauce nach Omas Rezept mit frischen Dillspitzen 4,40 €  
*lettuce salad in creamy orange dressing*

### *Jahreszeiten Salat*

Blattsalate, Radieschen, Tomaten & Brotcroutons mit Ihrem Wunschdressing: Balsamico – Olivenöl – Dressing oder Landhaus Holunder Dressing 4,40 €  
*mixed salad in season with balsamic dressing or home made elder dressing*

### *Der Jahreszeitensalat als Hauptgericht*

Blattsalate der Saison, Radieschen und Tomaten mit Ihrem Wunschdressing: Balsamico - oder hausgemachtes Holunder Dressing mit gebratener Hühnerbrust vom Hof Bauer in Osterode 11,90 €  
mit gebratenen Fischfilets aus marktfrischem Angebot 13,90 €  
*Mixed salad of season with balsamic dressing or home made elder dressing with stripes from roast chicken breast or fried fish fillet*

## *Fisch auf den Tisch . . .*

### *Zarte Filetstücke von Auemühler Lachsforelle*

mit Fischrahm und Spinat – Tomaten - Spaghetti 15,90 EUR

*Spaghetti noodles with spinach and salmon trout filet*

### *Zarte Schollenfilets „Büsumer Art“*

mit leckeren Nordseekrabben, knusprigen Bratkartoffeln

und Sahne Salat Oma Else

19,90 / 16,90 €

*Fillet of plaice with North Sea shrimps, fried potatoes, green salad*

### *Das regionale Fischgericht*

Forellen von der Auemühle und Zanderfilet mit Basilikum und  
gebeiztem Bachsaibling gefüllt, mit Zucchini umwickelt

auf Forellenschaumsauce, marktfrisches Gemüse und

Rosmarinkartoffeln

19,90 €

*pike perch and salmon trout fillet with pesto and graved trout,  
vegetables and rosemary potatoes*

## *Vegetarisch. . .*

### *Vegetarischer Genuss*

Frühlings - Gemüserollen und Kohlrabischeiben im Knuspermantel

gebacken, Mangosauce, marktfrisches Gemüse und Kartoffelpüree im

Reisblatt gebacken

12,90 €

*Escalope from kohlrabi, homemade spring roll, mango sauce, fresh vegetable  
and mashed potatoes*

### *Spaghetti mit Champignons in Rahm*

Portion Spaghetti mit frischen Thüringer Champignons

in feiner Rahmsauce und geriebenen Parmesan 11,90 €

*Spaghetti noodles with fresh mushrooms in creamy sauce*

### Der Riesling im Landhaus:

#### *2010 er Wegeler Riesling,*

trocken, feiner fruchtiger Riesling, Honigmelone, dezente Säure,

Oestrich Weingut Wegeler, Rheingau

0,1l 3,20 €

0,2l 5,60 €

½ l 13,90 €

Flasche 0,75 19,50 €

## Vom Geflügelhof Bauer

### *Favorit der Chefin*

Gebackene Hühnerbrust mit Cornflakes paniert, Mangosauce, frisches Gemüse, Kartoffelpüree im Reisblatt 13,90 € / 11,90 €  
Chicken breast, corn flakes breaded, mango sauce, vegetables, mashed potatoes

### *„1/2 Landhaus Ente mit knuspriger Haut“*

die besondere Hausspezialität, am Tisch tranchiert mit eigener Sauce, Apfel mit Cranberries, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 21,90 EUR  
1/2 roast duck with red wine sauce, red cabbage, potato dumplings

## Vom Eichsfelder Landschwein

### *„Heu Haxe“ mit Wiesenheu gegart*

Eine Haxe ohne Fett und Schwarte, in Rotweinmarinade nach unserem Hausrezept mariniert, mit Wiesenheu gegart, Wildkräutersauce, Rahmwirsing und Landhaus Klößchen Thüringer Art 12,90 €  
mit Bratkartoffeln 13,90 €

Knuckle from pork without the fat, wild herb sauce, Savoy cabbage, potato dumplings

### *Lieblingsgericht unserer Gäste*

Zarte Schnitzel vom Eichsfelder Spanferkel mit Estragonsenf verfeinert, paniert und goldgelb gebacken, frische Champignons in Rahmsauce, Pommes frites 12,90 € / 11,00 €  
mit Bratkartoffeln 13,90 € / 12,00 €

Escalope of pork, breaded, fresh mushrooms in creamy sauce, French Fries

## Willkommen im Höfchen



Unser Innenhof ist täglich, außer Montags ab 11,30 Uhr geöffnet.  
Genießen Sie Ihren Urlaub vom Alltag.



## *Klassiker vom Kalb & Rind*

### *Rinderroulade vom Eichsfelder Ochs*

nach Hausfrauenart gefüllt mit Gurke, Schinken und Zwiebeln, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree im Reisblatt gebacken 12,90 €  
home made beef rolls filled with cucumber, onions and ham, roast in hole  
Served with red cabbage and mashed potatoes

### *Wiener Schnitzel*

vom Kalbsrückenfilet, butterzart, paniert und goldgelb gebacken, marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln 19,90 € / 15,90 €  
Veal escalope, braded and fried, vegetables. roast potatoes

### *Kalbsleber Landhaus Art*

Scheiben von zarter Kalbsleber rosa gebraten mit Apfel – Zwiebelragout in Balsamico, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree im Reisblatt gebacken 19,90 € / 15,90 €  
Fried veal lever, red wine sauce with apple and onions, red cabbage and mashed potatoes

## *Wild Spezialitäten aus Harzer Jagd.....*

### *Waidmanns Dank*

Zarter Rehbraten mit Rotweinsauce, Weißweinpfeffer mit Cranberries Apfelrotkohl und Kroketten 18,90 EUR / 15,90 EUR  
Roast venison, red wine sauce, cranberries in apple, red cabbage and croquettes

### *Treibjagd im Harz*

Wildschweinschnitzel im Cornflakes paniert Wildkräutersauce Rahmwirsing und Landhaus Klößchen 16,90 EUR / 12,90 EUR  
escalope from wild boar, herb sauce, Savoy cabbage, potato dumplings

### Der Rotwein:

#### *2010 er Les Cepages, Merlot*

Dunkelrot mit rubinroten Reflexen, weich und vollmundig, trockener Merlot von Philippe de Rothschild

0,1l 3,20 €    0,2l 5,90 €    ½ l 14,50 €    Fl. 0,75 l 19,90 €  
als Flasche auch als Sauvignon und Pinot Noir erhältlich

## *Die Steaks*

### *Rumpsteak vom Eichsfelder Ochs*

mit Chilikruste medium gebraten, serviert mit Pfeffersauce, Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln

Sirloin steak with chilly topping, green beans, rosemary potatoes

200 g 19,90 €      250 g 22,90 €      300 g 25,90 €

### *Argentinisches Black Angus Filet Steak*

mit hausgemachter Kräuterbutter, Bohnenbündchen, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

150 g 22,90 €      200 g 27,90 €      250 g 32,90 €

Fillet steak, green beans, potatoes your choice

### *Surf & Turf*

Rinderfilet 150g und gebratener Hummerschwanz, Knoblauchsauce, Kräuterbutter, feines Bohnengemüse und

Pommes frites 39,90 EUR

mit 3 Riesengarnelen statt Hummer 32,90 EUR

Fillet steak and Lobster, garlic sauce, herb butter, green beans, French fries

## *Harzer Vesper . . .*

### *„Jägervesper“*

Hausgemachte Wildsülze, ganz mager mit Gemüswürfeln, Preiselbeeren und Bratkartoffeln 11,90 €

Game meat and vegetables in jelly, raspberries and fried potatoes

### *Das Landhaus Tatar am Tisch zubereitet*

Tatar von besten Eichsfelder Steakfleisch mit Eigelb und Gewürzen, Butter, Brot, Gewürzgurke 15,90 €

Rear beef meat "Tatar" marinated served with butter, bread and cucumber

*Und nach dem Essen Schulze's „Nähmaschine“ nicht vergessen!*