

## Vorspeise

### Versteckt die Ziege

Harzer Ziegenkäse im Kartoffelmantel gebacken  
Spinat mit Süßkartoffelsauce  
goat cheese with spinach and Sweet potato sauce

8,50



### “Will ich auch”

Carpaccio vom Harzer Roten Höhenvieh  
oder Südharzer Junghirsch  
mit Olivenöl und Parmesan  
carpaccio from beef or deer fillet,  
parmesan, olive oil, parmesan

Rind 13,50 Hirsch 14,50



### „Tolle Rolle“

Spargel und Lachs im Crêpes gerollt mit  
Frühlingspesto und Landhaus Salat  
wrap of asparagus and salmon served with salad


7,90



### Zweierlei vom Harzer Roten Höhenvieh

Tatar mit Wachtelei und Herzberger Hochzeitssuppe  
Beef Tatar and consume of beef with nudles and meet

12,50



2016

Westerhäuser Königsstein

Harzer Weingut Kirmann

Weiser Burgunder

0,2 l 6,90

## Suppe

### Herzberger Hochzeitssüppchen

Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Eierstich, Nudeln und Fleischklößen  
consume of beef with noodles and meet

5,50



### der Frühlingsbote

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken  
asparagus soup

5,50



## Spargelmenü

### der Frühlingsbote

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken  
asparagus soup

\* \* \*

### Spargel mit paniertem Kalbsschnitzel

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
asparagus with escalope of veal potatos and hollandaise

\* \* \*

### Herzberger Welfencreme

mit Variation von der Erdbeere  
special vanilla cream with strawberry

28,50

2016

Bischoffinger

Grauer Burgunder

0,2 l 5,20

## Salate

### Gemischter Landhaus Salat

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,  
Tomaten im Holunder Dressing  
mixed salad in season with home made elder dressing  
5,50



### “Oma Else Salat”

Blattsalate in Orangensahnesauce süß mit Dillspitzen  
lettuce salad in creme orange Dressing  
5,50



### Gemischter Landhaus Salat mit Maishänchenbrust oder Bachforelle

mit Eisbergsalat, Radieschen, Paprika, Gurken,  
Tomaten im Holunder Dressing  
mixed salad with elder dressing and with chicken ore trout  
14,50



## Vegi

### Vegetarisches Allerlei

Ziegenkäse im Kartoffelteig, Spinat im Crepesmantel,  
frische Pilze, Gemüsesorten, Kartoffel- Maronenpüree im Reisblatt  
mixed vegetables an goat cheese  
14,50



## Fisch

### Schollenfilet in Kräutereihülle

mit Fischrahm, Bratkartoffeln und Oma Else Salat  
Plaice filet with fried potatoes and salad grandmother style  
15,50 / 18,50



## Spargelgerichte

### Portion frischer weißer Spargel

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

fresh asparagus with potatoes

250g 14,80 350g 18,80

als Beilage empfehlen wir:

gemischte Schinkenplatte 4,50

paniertes Kalbsschnitzel 9,90

paniertes Spanferkelschnitzel 4,50

Kräuterrührei 4,50



### Spargel mit Bachforelle

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

asparagus with trout and potatoes

26,50



### Spargel Neptun

frischer Spargel mit Lachs

überbacken mit Sauce Hollandaise

smoked salmon with asparagus overbaked with Hollandaise

19,80



### Herzberger Welfenschnitzel

Spanferkelschnitzel mit Spargel und Schinken

belegt und mit Käse überbacken dazu

Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

escalope of pork overbaked with ham, asparagus and Cheese

17,80



## Geflügel

### Barberie- Entenbrust rosa gebraten

(Sous Vide gegart)

an grünem Spargel mit Kartoffelpüree im Reisblatt

chest of duck with green asparagus and mash potatoes

19,90

---

## Wild

### „Wilder Stinker“ *by Harzkind Käthe*

Wildcurrywurst in Glen Els Elderberry Currysauce mit

Harzer Käse und Röstzwiebeln überbacken

dazu: Knusperpommes mit Wildkräutern

*baked curry sausage, cheese, with onions and French fries*

12,00

---

### „Wildwechsel“

„Hirschböörger“ mit Birne, Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Ziegenkäse auf  
einem Kartoffelmantel, Preiselbeer - Mayonnaise

dazu Landhaussalat

*deer burger with pears, cranberry, onions, goat cheese*

*Spelt rolls and salad*

12,50

---

### Südharzer Wildschweinbraten

geschmorte Wildschweinkeule an Apfelrotkohl  
und Kroketten

*braised wild boar leg on red cabbage and croquettes*

15,50 / 18,50

---

### Typisch Harz-Teller

Hirschfilet mit Chillikruste, Lammrücken mit Kräuterkruste und Schweinefilet mit  
Zwiebelmarmelade aus Zwiebeln, Pilzen, Preiselbeeren mit Harzer Käse

überbacken, Wildkräutersauce,

frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

22,-

---

2016

Fantini Farnese

Montepulciano D´Abruzzo

0,2 l 5,40

## vom Harzer Roten Höhenvieh

### Gebratenes Filetsteak

Kräuterbutter, Gemüse und Steakhaus Pommes mit Kräutern

Filetsteak- medium, vegetabiles, French frites

ca. 200g 32,- ca. 250g 39,-

---

### Oma Käthes Rinderroulade

mit Röstzwiebeln, Wildkräutersauce,  
Apfelrotkohl und Kroketten

Olives, roast onions, sauce, red cabbage and croquette

15,50

---

## Vom Schwein

### Niedersachsenteller

Spanferkelschnitzel paniert und gebacken mit  
frischen Champignons in Rahmsauce und Bratkartoffeln

Escalope of pork, breaded, fresh mushrooms in  
creamy sauce, fried potatoes

12,00 / 13,50

---

## Vesper

### Heimat Teller mit Brot von unserem Hausbäcker

Opas hausgemachter Mettwurst,  
Harzer Wildschweinmettwurst,  
Harzer Käse mit Zwiebeln,  
Butter und Brot

Bread with butter, sausages, ham, cheese

9,50 / 11,50

---

## 2016 Bischoffinger

Spätburgunder

0,2 l 5,40

## Süße Verführungen

### Mousse au chocolaté

mit Vanilleeis

4,90

---

### Herzberger Welfencreme

mit Variation von der Erdbeere

4,50

---

### Crêpes Suzette

Ein Crêpes am Tisch mit Orangenlikör flambiert  
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Obstgarnitur

ab 2 Personen pro. Person

9,90

---

### Erdbeerbecher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  
und Schlagsahne 6,50

ohne Sahne 6,00

---

### Ich will mehr

Herzberger Welfencreme mit Himbeer Schierker Gelee,  
Creme Brûlée, und Mousse au chocolaté  
auf einem Teller angerichtet und nett garniert

9,90

---

### Eis

Kugel Vanille, Haselnuss,  
Schokolade, Erdbeere


pro Kugel 1,40 €

Portion Schlagsahne 0,60 €

Nach dem Essen  
Schulze's Nähmaschine  
nicht Vergessen

## Aperitif


Aperol Spritz  
mit Prosecco und Soda  
5,90




Harzer-Himbeer- Chili Prosecco  
Likör aus der Hammerschiede in Zorge  
Aufgegossen mit Prosecco  
5,90



Hugo  
Holundersirup mit Sekt  
(auch Alkoholfrei)  
5,90 ( 4,90 )



Harzer Hexentrunk  
Schierker-Feuerstein mit  
Bols Blue und Bitter Lemon  
5,50



Grünschnabel  
Traubensecco Alkoholfrei  
4,20

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder  
Zusatzstoffen haben.  
Informieren wir sie gerne