

frischer  
Spargel



250 g Spargel, wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise  
dazu reichen wir Kartoffeln € 16,90  
(c,g,l,n)

500 g Spargel, wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise  
dazu reichen wir Kartoffeln € 28,90  
(c,g,l,n)

**Wahlweise mit:**

Rührei (c) drei Eier € 5,80

Kochschinken 50g (i,n) € 7,90

Katenschinken 50g (i,n) € 7,80

Schnitzel „Wiener Art“ 160g (a,c) € 10,90

Rumpsteak 160g (i) € 17,00

Kap-Seehecht 160g (d,i) € 11,90

gebratenes Lachsfilet 160 g (d,i) € 15,00

# Speisekarte

## Suppen

Spargelcremesuppe  
(H,Q)

€ 8,20



Suppe der fünf Sinne  
blanchierte Tomaten mit Ingwer  
und Korianderblätter Chilli, Uraddal  
mit Schwarzpfefferkörner  
(L,M)

€ 8,90



## Vorspeisen



gebratener grüner Spargel an Serrano  
Schinken mit Ruccola, Cocktailtomaten  
und Parmesansplittern € 14,20  
(H,Q)

kleiner Beilagensalat mit Eisbergsalat,  
Rucola, Tomaten, Gurken, Mais € 8,90  
(O,G,L,M,Q)

## Salate/Hauptspeise

Knackiger Salatteller „Eichenberg“  
mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten,  
Gurken, Mais € 15,90  
(O,G,L,M,Q)

wahlweise mit gebratenem  
Hähnchenbrustfilet € 18,90



# Speisekarte

## Hauptgericht

Schnitzel "Wiener Art"  
dazu reichen wir Gemüse der Saison wahlweise  
mit Pommes Frites € 22,90  
oder  
Süßkartoffel Pommes Frites € 24,90  
(C,E,H,L,)



BIO

BIO-Rindfleisch-Burger - 125g mit  
gedünsteten Zwiebeln, Saurer Gurke,  
knackigem Salat, Tomaten  
dazu reichen Pommes Frites € 18,90  
oder  
Süßkartoffel Pommes € 20,90  
(B,C,E,L,M,N,Q)

## Argentinische Steaks



zartes Rumpsteak 200 g mit  
Kräuterbutter an frischem Rucola  
mit karamellisierten Karotten,  
Krokettten oder Pommes Frites € 29,00  
300g € 39,00  
auch als Ladyversion mit 160 g € 26,00  
(H,O,Q)

# Speisekarte

## Hauptgericht

gebratenes Hähnchenbrustfilet  
mit Kräuterbutter Gemüse  
der Saison dazu reichen wir  
Süßkartoffelpürree € 23,00  
(H)



## Wild



Wildgoulasch „Harzer Art“ gegart  
in Rotweinsauce mit Champignons  
dazu reichen wir  
gebutterte Spätzle € 24,90  
(B,C,E,H,O,Q)

## Fisch



gebratener Fjord Lachs  
auf grünem Spargel an Zitronenschaum  
dazu reichen wir Wildreis € 26,90  
(H,O)

# Speisekarte

## ayurvedische Hauptgerichte

**Buddha Bowl**  
gebratener Fjordlachs an Sonnenblumenkernen mit  
Süßkartoffeln, frischer Mango, Blattspinat  
dazu reichen wir Wildreis € 26,00  
(I,G,N,O)

ohne Lachs € 18,90



gedünstetes Kap Seehecht an  
Kokoskurkumasauce mit Knoblauch,  
Ingwer, Senfsaat und Chili dazu reichen wir  
Blattspinat und Wildreis € 24,00  
(L,M,N,O)

## Vegetarisch/Vegan Hauptgerichte

Jackfruit Goulasch auf Süßkartoffelpüree  
und Prinzessbohnen € 17,90  
(Q)

Gemüse Curry mit Kokossauce  
und Basmatireis € 16,90  
(M)

# Speisekarte

## Dessert

### Himbeerparfait

zart schmelzendes Himbeerparfait mit frischem Minzpesto  
(H,I)

€ 9,40

auf einer Schieferplatte servieren wir  
frische Erdbeeren nappiert mit einer  
Kugel Vanilleeis  
(H,I)

€ 8,90



Schokoladenfondant mit  
Zitroneneis mit frischen  
Früchten garniert € 11,90  
(B,C,E,H)

gemischte Käseplatte mit Feigensenf dazu reichen  
wir Butter und Baguette  
(B,C,E,H,Q)

€ 14,90

## Allergene Legende:

A=Roggen, B=Weizen, C=Glutenhaltige Getreide, D=Krebstiere, E=Eier, F=Erdnüsse,  
G=Sojabohnen, H=Milch, I=Kernobst, J=Südfrüchte, K=Schalentiere, L=Sellerie,  
M=Senf, N=Sesamsamen, O=Lupine, P=Weichtiere, Q=Schwefeldioxid und Sulfite