

Speisekarte

Suppen

Suppe der fünf Sinne
blanchierte Tomaten mit Ingwer
und Korianderblätter Chilli, Uraddal
mit Schwarzpfefferkörner
(L,M) € 8,90



Kürbiscremesuppe
(H) € 7,90



Salate/Vorspeisen



Ziegenkäsecrostini
auf Rucola mit Mangochutney
(B,E,H,I,Q) € 10,20

Knackiger Salatteller „Eichenberg“
mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten,
Gurken, Mais € 14,90
(O,G,L,M,Q)

wahlweise mit gebratenem
Hähnchenbrustfilet € 16,90



Speisekarte

Hauptgericht

Schnitzel "Wiener Art"
dazu reichen wir Gemüse der Saison wahlweise
mit Pommes Frites € 20,90
oder
Süßkartoffel Pommes Frites € 22,90
(C,E,H,L)



BIO-Rindfleisch-Burger - 125g mit
gedünsteten Zwiebeln, Saurer Gurke,
knackigem Salat, Tomaten
dazu reichen wir Pommes Frites € 17,90
oder
Süßkartoffel Pommes € 19,90
(B,C,E,L,M,N,Q)

halbe Ente knusprig im Ofen gebraten an einer
feinen Honigorangensauce, dazu reichen wir
frischen Rotkohl und Klößen € 26,90
(A,C,G,L,N)



Wildgericht

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



Speisekarte

Argentinische Steaks



zartes Rumpsteak 220 g mit
Kräuterbutter an frischem Rucola
mit karamellisierten Karotten,
Kroketten oder Pommes Frites € 29,90

300g € 38,00

auch als Ladyversion mit 180 g € 26,50
(H,O,Q)

gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter Gemüse
der Saison dazu reichen wir
Süßkartoffelpüree
(H)

€ 21,00



Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speckwürfeln und Zwiebeln
(B,C,E,H)

€ 14,90

Flammkuchen „Herbst“ mit Kürbisscheiben, Birnen,
Ziegenkäse und Walnüssen
(B,C,E,I,H)

€ 16,90

kalte Hauptgerichte

Brotzeitplatte
Auswahl von regionalen Spezialitäten
mit Brot und Butter

€ 18,90

wahlweise als Käseplatte und Feigensenf
(B,C,E,h,M,Q)

€ 20,90

Mediterrane Antipastiplatte
gegrilltes Gemüse, Artischocken, grüne und schwarz Oliven
Serranoschinken, Caprese dazu reichen wir Brot und Butter
B,C,H,L,M,Q)

€ 24,90

Speisekarte

ayurvedische Hauptgerichte

Buddha Bowl

gebratener Fjordlachs an Sonnenblumenkernen mit Süßkartoffeln, frischer Mango, Blattspinat dazu reichen wir Wildreis (I,G,N,O)

€ 24,90

ohne Lachs

€ 18,90



vegan

gedünsteter Kap Seehecht an Kokoskurkumasauce mit Knoblauch, Ingwer, Senfsaat und Chili dazu reichen wir Blattspinat und Wildreis € 22,00 (L,M,N,O)

vegan

Jackfruit Goulasch auf Süßkartoffelpüree und Prinzessbohnen (Q)

€ 17,90

Speisekarte

Dessert

Himbeerparfait

zart schmelzendes Himbeerparfait mit frischem Minzpesto
(H,I)

€ 8,90



Schokoladenfondant
mit Zitroneneis
mit frischen

Früchten garniert € 10,90
(B,C,E,H)

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

€ 12,90

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