

# frische Pfifferlinge



<b>Pfifferlingcremesuppe</b> l.g.n	<b>€ 7,90</b>
<b>Ofenkartoffeln mit Crème fraiche und Pfifferlingen</b> l.g.n	<b>€ 16,20</b>
<b>Schweinerückensteak an gebratenen Pfifferlingen und Rucola</b> dazu reichen wir Kartoffelspalten l,n	<b>€ 19,60</b>
<b>gebratenes Hähnchenbrustfilet an einer Pfifferling Rahmsauce</b> dazu reichen wir Kroketten g,l,n	<b>€ 23,90</b>
<b>rosa gebratenes Rumpsteak 200 g mit gebratenen Pfifferlingen</b> und Kräuterbutter dazu reichen wir Kartoffelspalten a,c,g,l,n	<b>€ 34,90</b>
<b>auch als Lady Version mit 160 g</b>	<b>€ 30,00</b>

# 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 € 18,90  
oder  
Süßkartoffel Pommes Frites € 20,90  
(C,E,H,L)



**BIO**  
BIO-Rindfleisch-Burger - 125g mit  
gedünsteten Zwiebeln, Saurer Gurke,  
knackigem Salat, Tomaten  
dazu reichen wir Pommes Frites € 16,50  
oder  
Süßkartoffel Pommes € 18,50  
(B,C,E,L,M,N,Q)

## Wildgericht

Wildgoulasch „Harzer Art“ gegart  
in Rotweinsauce mit Champignons  
dazu reichen wir gebutterte Spätzle € 22,90  
(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)

€ 19,60



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

€ 14,90

Flammkuchen „Herbst“ mit Kürbischeiben, 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, Antischocken, grüne und schwarz Oliven  
Seranoschinken, 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

€ 16,90



vegan

gedünstetes Seelachsfilet an Kokoskurkumasauce mit Knoblauch, Ingwer, Senfsaat und Chili dazu reichen wir Blattspinat und Wildreis € 17,90 (L,M,N,O)

vegan

Jackfruit Goulasch auf Süßkartoffelpüree und Prinzessbohnen (Q)

€ 15,90

# 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