

frische Pfifferlinge



Pfifferlingcremesuppe l.g.n	€ 8,90
Ofenkartoffeln mit Crème fraiche und Pfifferlingen l.g.n	€ 16,20
Schweinerückensteak an gebratenen Pfifferlingen und Ruccola dazu reichen wir Kartoffelspalten l,n	€ 19,60
gebratenes Hähnchenbrustfilet an einer Pfifferling Rahmsauce dazu reichen wir Krokette g,l,n	€ 23,90
rosa gebratenes Rumpsteak 200 g mit gebratenen Pfifferlingen und Kräuterbutter dazu reichen wir Kartoffelspalten a,c,g,l,n	€ 32,90
auch als Lady Version mit 160 g	€ 26,70

Speisekarte

Suppen

**Kürbiscremesuppe
(H)**

€ 7,90



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

€ 8,90



Vorspeisen



**Ziegenkäsecrostini
auf Rucola mit Mangochutney
(B,E,H,I,Q)**

€ 10,20

Salate/Hauptspeise

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

**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 oder
110g veganer Burger (nicht Bio),
saurer Gurke, Salat, Tomaten € 13,90

Wählen Sie Ihre Add ons:

- Käse € 1,50
- Speck € 2,00
- gedünstete Zwiebeln € 1,50
- extra Bio Patty oder vegan € 6,90
- Spiegelei € 2,00
- Peperoni € 1,00
- Pommes Frites € 5,00
- Süßkartoffel Pommes € 6,00

(B,C,E,L,M,N,Q)

Argentinische Steaks



zartes Rumpsteak 200 g mit
Kräuterbutter an frischem Rucola
mit karamellisierten Karotten,
Kroketten 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
(H) € 23,00



Wild



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

Fisch

gebratener Fjord Lachs
mit mediterranen Gemüse
an Zitronenschaum
dazu reichen wir Wildreis
(H,O) € 26,90



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



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