

# 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 € 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  
mit mediterranen Gemüse  
an Zitronenschaum € 26,90  
dazu reichen wir Wildreis  
(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



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