

Speisekarte

Suppen

**Suppe der fünf Sinne
blanchierte Tomaten mit Ingwer
und Korianderblätter Chilli, Uraddal
mit Schwarzpfefferkörner** € 7,80
(L,M)

Wildconsommé mit Einlage € 8,90
(Q)



Vorspeisen



**in Speck ummanteltes gebratenes
Ziegenkäsetürmchen auf gebutterten
Apfelscheiben mit Rucola Cocktailtomaten
und aromatischen Kräutern** € 15,60
(J,N)

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

**wahlweise mit gebratenem
Hähnchenbrustfilet** € 15,20



Speisekarte

Hauptgericht

Schnitzel "Wiener Art"
dazu reichen wir Gemüse der Saison wahlweise
mit Süßkartoffel Frites oder Petersilienkartoffeln
(C,E,H,L,) € 15,80



BIO



BIO-Rindfleisch-Burger - 125g mit gedünsteten
Zwiebeln, Saure Gurke, knackiger Salat, Tomaten
dazu reichen wir Süßkartoffelchips € 15,90
(B,C,E,L,M,N,Q)

halbe Ente knusprig im Ofen gebraten an einer
feinen Honigorangensauce, dazu reichen wir
frischen Rotkohl und Kroketten € 19,90
(A,C,G,L,N)



Argentinisches Steak



zartes Rumpsteak 220 g mit Kräuterbutter an
frischem Rucola mit frischem Gemüse der
Saison und Süßkartoffel Pommes € 27,50

auch als Ladyversion mit 180 g € 23,90
(H,O,Q)

auf Wunsch, können Sie Ihr Rumpsteak auch
größer bestellen. Unsere Bedienung
informiert Sie gern.

Speisekarte

Hauptgericht

gebratenes Schweinefilet
dazu reichen wir Pfefferrahmsauce
und Süßkartoffelchips € 18,20
(B,C,E,H)



gebratene Entenbrust an Samtsauce
dazu reichen wir frischen Rotkohl
und Kroketten € 26,50
(B,C,E,H)



Wildgerichte

rosa gebratenes Fasanbrustfilet gedünstet in Rotwein und frischen Kräutern auf einem Bett
von gerahmten Champignons, Rucola und Strauchtomanten nappiert
mit Bacon und Preiselbeeren dazu reichen wir Kroketten € 22,30
(B,C,E,H,Q,O)

Wildgoulasch „Harzer Art“ gegart
in Rotweinsauce mit Champignons
dazu reichen wir gebutterte Spätzel € 18,90
(B,C,E,H,O,Q)



Speisekarte

ayurvedische Hauptgerichte

Buddha Bowl
gebratener Lachs an Sonnenblumenkernen mit
Süßkartoffeln, frischer Mango, Blattsalat
dazu reichen wir Wildreis € 24,70
(I,K,N,O)

ohne Lachs € 17,90



gebratenes indisches Hähnchenbrustfilet
mit würzigen Paprikagemüse dazu reichen
wir Basmatireis € 18,90
(K,O,Q)

gedünstetes Kap Seehechtfilet an
Kokoskurkumasauce mit Knoblauch,
Ingwer, Senfsaat und Chili dazu reichen
wir Blattspinat und Basmatireis € 21,90
(L,M,N,O)

Vegetarisch/Vegan Hauptgerichte

Gemüsepfanne mit Tomatenschaum dazu
reichen wir Schwenkkartoffeln € 14,90

wahlweise mit Käse überbacken € 15,90
(G,H,L,N,O)



Speisekarte

Dessert

Himbeerparfait

zart schmelzendes Himbeerparfait mit frischem Minzpesto
(H,I,K)

€ 8,90



Kaiserschmarn mit Rosinen und Mandeln
(H,K)

€ 9,20

Info: auch ohne Rosinen.

Crème Brûlée
(E,H,Q)

€ 8,60

