

frischer
Spargel



250 g Spargel, wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffeln € 16,90
(c,g,l,n)

500 g Spargel, wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise
dazu reichen wir Kartoffeln € 28,90
(c,g,l,n)

Wahlweise mit:

Rührei (c) drei Eier € 5,80

Kochschinken 50g (i,n) € 7,90

Katenschinken 50g (i,n) € 7,80

Schnitzel „Wiener Art“ 160g (a,c) € 10,90

Rumpsteak 160g (i) € 17,00

Kap-Seehecht 160g (d,i) € 11,90

gebratenes Lachsfilet 160 g (d,i) € 15,00

Speisekarte

Suppen

Spargelcremesuppe
(H,Q)

€ 8,20



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

€ 8,90



Vorspeisen



gebratener grüner Spargel an Serrano
Schinken mit Ruccola, Cocktailtomaten
und Parmesansplittern € 14,20
(H,Q)

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

Salate/Hauptspeise

Knackiger Salatteller „Eichenberg“
mit Eisbergsalat, Ruccola, 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 mit
gedünsteten Zwiebeln, Saurer Gurke,
knackigem Salat, Tomaten**
dazu reichen Pommes Frites € 18,90
oder
Süßkartoffel Pommes € 20,90
(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
auf grünem Spargel an Zitronenschaum
dazu reichen wir Wildreis € 26,90
(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

auf einer Schieferplatte servieren wir
frische Erdbeeren nappiert mit einer
Kugel Vanilleeis
(H,I)

€ 8,90



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