

Speisekarte

Suppen

Suppe der fünf Sinne
blanchierte Tomaten mit Ingwer
und Korianderblätter Chilli, Uraddal
mit Schwarzpfefferkörner € 5,80
(L,M)

Kürbiscremesuppe € 5,40
(G)



Vorspeisen



in Speck ummanteltes gebratenes
Ziegenkäsetürmchen auf gebutterten
Apfelscheiben mit Rucola Cocktailtomaten
und aromatischen Kräutern € 14,00
(J,N)

Knackiger Salatteller „Eichenberg“
mit Eisbergsalat, Rucola, Tomaten,
Gurken, Mais und Thunfisch € 13,70
(O,G,L,M,Q)

wahlweise mit gebratenem
Hähnchenbrustfilet € 14,90



Speisekarte

Hauptgericht

Schnitzel "Wiener Art"
dazu reichen wir Gemüse der Saison wahlweise
mit Pommes Frites oder Schwenkkartoffeln
(C,E,H,L,) € 14,80

Wiener Schnitzel mit Kalbsfleisch € 21,90



BIO-Rindfleisch-Burger - 125g mit gedünsteten
Zwiebeln, Saure Gurke, knackiger Salat, Tomaten
dazu reichen gebratene Kartoffelspalten oder
Pommes Frites € 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
(A,C,G,L,N)

€ 19,90



Argentinisches Rumpsteak

zartes Rumpsteak 200 g mit Kräuterbutter an
frischem Rucola mit karamellisierten Karotten,
Frühlingszwiebeln, Kartoffelspalten € 27,50

auch als Ladyversion mit 160 g € 22,90
(H,O,Q)

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

Speisekarte

Hauptgericht

gebratenes Schweinefilet dazu reichen wir Champignonrahmsauce und Kroketten
(B,C,E,H)

€ 16,50



gebratener Zander 180g auf frischem
Wurzelgemüse an Zitronenschaum
dazu reichen wir Basmatireis
(H,O,)

€ 25,00

Wildgerichte

Wildgoulasch „Harzer Art“ gegart
in Rotweinsauce mit Champignons
dazu reichen wir gebutterte Spätzel
(B,C,E,H,O,Q) € 16,90



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
(B,C,E,H,Q,O)

€ 20,30

Speisekarte

ayurvedische Hauptgerichte

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

ohne Wildlachs € 16,60



Empfehlung



gebratenes indisches Hähnchenbrustfilet mit
würzigen Paprikagemüse dazu reichen wir
Basmatireis € 16,90
(K,O,Q)

Wurzelbratlinge mit roter Beete, Karotten
Petersilienwurzeln, Kartoffeln
mit feinen Gewürzen an Meerrettichsauce
dazu reichen wir Basmatireis € 18,00
(M,N,O,)

gedünstetes Kap Seehechtfilet an
Kokoskurkumasauce mit Knoblauch, Ingwer,
Senfsaat und Chili dazu reichen wir
Blattspinat und Basmatireis € 18,90
(L,M,N,O)

Vegetarisch/Vegan Hauptgerichte

Gemüsepfanne mit Tomatenschaum dazu
reichen wir Schwenkkartoffeln € 13,90

wahlweise mit Käse überbacken € 14,90
(G,H,L,N,O)



Speisekarte

Dessert

Himbeerparfait

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

€ 7,60



Kaiserschmarn mit Rosinen und Mandeln
(H,K)

€ 8,90

frisch gedünstet Birne mit warmen
karamilisierten Datteln an Minze und
Himbeere € 7,90
(I,J,Q)



Allergene Legende:

A=Roggen, B>Weizen, C=Glutenhaltige Getreide, D=Krebstiere, E=Eier, F=Erdnüsse,
G=Sojabohnen, H=Milch, I=Kernobst, J=Südf Früchte, K=Schalentiere, L=Sellerie,
M=Senf, N=Sesamsamen, O=Lupine, P=Weichtiere, Q=Schwefeldioxid und Sulfite