



## SUPPE

### Suppe der fünf Sinne

*blanchierte Tomaten mit Ingwer und  
Korianderblätter, Chilli, Uradal und schwarzem  
Pfeffer* € 5,80

## VORSPEISEN

### Ziegenkäsetürmchen

*in Speck gebackenes Ziegenkäsetürmchen mit  
Rucola, gebratenen Apfelscheiben,  
Cocktailtomaten und mit Honig verfeinert* € 13,90

### Entenbrust

*Entenbrust an Rucola mit gerösteten  
Pinienkernen und Cumberlandsauce* € 15,20

### Salatteller

*knackiger Salatteller „Eichenberg“ mit  
Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Mais  
wahlweise mit Thunfisch oder gebratenen  
Hähnchenbruststreifen* € 13,10



## HAUPTGERICHTE

### Schnitzel „Wiener Art“

*gebratenes Schnitzel dazu reichen wir Gemüse der Saison wahlweise mit Pommes Frites oder Schwenkkartoffeln* € 13,10

### Schweinefilet

*zart gebratenes Schweinefilet auf Rahmchampignons und Kroketten* € 16,90

### Rumpsteak 180g

*zartes Rumpsteak Ladyversion mit Kräuterbutter an Rucola mit gebutterten Tomaten und Basilikum dazu reichen wir Kartoffelspalten* € 21,90

### Rumpsteak 220g

*zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter an Rucola mit gebutterten Tomaten und Basilikum dazu reichen wir Kartoffelspalten* € 24,90

### Barbarie - Entenbrust

*rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit einem Hauch Honig verfeinert auf Samtsauce, frischem Apfelrotkohl, dazu reichen wir Kroketten* € 22,90



## Bio – Rind - Burger

*125g Bio-Rindfleisch mit gedünsteten Zwiebeln, saurer Gurke, knackigem Salat und Tomaten dazu reichen wir wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten* € 15,90

## WILDGERICHTE

### Wildgoulasch

*Wildgoulasch „Harzer Art“ in Rotweinsauce mit Champignons dazu reichen wir gebutterte Spätzle* € 16,90

### Hirschsteak

*zart rosa gebratenes Hirschsteak mit Bacon und gebuttertem Rosenkohl, an Rahmchampignons dazu reichen wir wahlweise Kartoffelspalten oder Kroketten* € 25,90

### Fasanenbrust

*rosa gebratenes Fasanenbrustfilet mit Rotwein verfeinert auf Spitzkohl in Rahm, mit Bacon und Preiselbeeren und aromatischen Kräutern dazu reichen wir wahlweise Kartoffelspalten oder Kroketten* € 21,20



# FISCH

## Zander

*gebratener Zander auf frischem Wurzelgemüse  
an Zitronenschaum dazu reichen wir Basmatireis*  
€ 25,90

# AYURVEDISCHE KÜCHE

## indisches Hähnchen

*gebratenes indisches Hähnchenbrustfilet mit  
einer Gewürzkruste aus Ingwer, Kokos, Mandeln  
und Chili mit würzigem Paprikagemüse dazu  
reichen wir Basmatireis*  
€ 16,20

## Gemüsebratlinge

*frische Gemüsebratlinge mit roter Beete,  
Karotten, Petersilienwurzel, Kartoffeln und feinen  
ayurvedischen Gewürzen, Meerrettichsauce und  
Basmatireis*  
€ 17,90

## Fischcurry

*Kap-Seehechtfilet an einer Kokossauce mit Curry,  
Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Senfsaat und Chili  
verfeinert dazu reichen wir Blattspinat und  
Basmatireis*  
€ 18,90



## VEGETARISCH

### Gemüsepfanne

*vegetarische Gemüsepfanne mit Tomatenschaum  
dazu reichen wir Schwenkkartoffeln wahlweise  
mit Käse überbacke* € 13,90

*Die Gemüsepfanne und die Gemüsebratlinge  
können wir auf Wunsch auch Vegan zubereiten.*

## DESSERT

### Himbeerparfait

*zart schmelzendes Himbeerparfait mit frischem  
Minzpesto* € 8,90

### Kaiserschmarrn

*Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Rosinen  
und Mandeln* € 7,90

**WIR FREUEN UNS  
AUF IHRE  
TISCHRESERVIERUNG  
TEL: 05322/96210**