

Unsere Vorspeisen

Harzer Schiebensuppe (8,a)
Traditionelles Harzer Waldarbeiteressen
(Schieben = Brotscheiben)

5,20 Euro

Fruchtige Tomatensuppe (2)
Mozzarella (g) Croutons (a)

4,70 Euro

Hochzeitssuppe
Hähnchenfleisch, Gemüsesticks (i) und Eierstich (c)

5,40 Euro

Hausgemachtes Würzfleisch (a) **mit Toast** (a,3)
Schweinefleisch und Pilze
überbacken mit Käse (g)

7,50 Euro

Marktfrische Salate

Zu allen Salaten reichen wir unsere hauseigene Vinaigrette (j)

Sportlersalat

Variation von marktfrischen Rohkostsalaten (j), Wildkräutern, Orangenfilets, Balsamicodressing und Hähnchenbruststreifen im Sesammantel (a,c,k) gebraten

12,50 Euro

Gebackener Schafskäse mit Salatbeilage (g,j)

Oliven (7), Peperoni (2), Zwiebeln, Tomaten und Toast (a,)

9,50 Euro

Rote Bete Salat mit Ziegenfrischkäse (g,j)

Rote Bete(2), Ziegenfrischkäse(g), Walnusspesto

10,50 Euro

Edle Fleischvariationen

Hausgemachte Rinderroulade (8,3)

mit Zwiebel-Speck-Füllung (2), Gewürzgurke (2), Rotkohl (2), Kartoffelklöße (a)
und Semmelbutter (a,g)

16,90 Euro

Rumpsteak Medium gegrillt (250 g Rohgewicht)

Kräuterbutter, gebratenen Cocktailtomaten, frittierten Kartoffelecken
Salatbeilage und Kräuterjus(j)

23,50 Euro

Rindermedaillons (250 g Rohgewicht)

mit Steinpilzrisotto, gebratenen Cocktailtomaten
und Salatbeilage (j)

25,50 Euro

Rinderfiletstreifen

mit gebratenem Paprika-Zwiebel-Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage (j)

17,90 Euro

Medaillons von der Schweinelende im Schinken-Speck-Mantel (2,3)

auf grüner Pfeffersoße an Rosmarinkartoffeln

15,60 Euro

Harzer Hexenteller

Steaks vom Rind und Schwein, Hähnchenbrust,
grüner Pfeffersoße (j,g), gebratene Kartoffelecken und Salatbeilage (j)

18,90 Euro

Ragout vom Harzer Hirsch

mit Waldpilzen, Apfelrotkohl (2,3), Kartoffelklößen (a)
und Preiselbeeren (2,3)

16,50 Euro

Geflügel

Poulet a la Florentine

Hähnchenbrustfilet überbacken mit herzhaftem Käse (g),
Rahmblattspinat, Basmatireis und Tomatensoße

14,50 Euro

Ofenkartoffel im Schwanennest

an marinierten Rohkostsalaten (j), Kräuterquark (g),
gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kresse

11,90 Euro

Schnitzelpfanne „ Mühletal“

„Schnitzel Holsteiner Art“ (a,c)
mit frischem Marktgemüse (g), Spiegelei und Bratkartoffeln (2,3)

13,75 Euro

„Französisches Schnitzel“ (a,c)
mit würzig cremigem Camembert (g) überbacken,
Preiselbeeren (2) und Pommes Frites

12,95 Euro

„Harzer Schnitzel“ (a,c)
mit regionalem Harzkäsetatar (g) überbacken,
dazu Bratkartoffeln (2,3) und Salatbeilage (j)

13,50 Euro

„Zigeunerschnitzel“ (a,c)
paniertes Schnitzel mit hausgemachtem Letscho und
Bandnudeln (a,g)

13,90 Euro

Schnitzel mit Rahmsteinpilzen (a,c,g)
amerikanischen Frites und Salatbeilage

14,50 Euro

Fisch

Fangfrische Altenbraker Forelle (d) (ca. 300 g)
im Ganzen gebraten an Kräuterbutter (g), Petersilienkartoffeln
und einem kleinen Salat (j)

14,50 Euro

In Aromaten gebratenes Zanderfilet (d)
auf Steinpilz-Risotto, Pinienkerne,
Salatgarnitur(j) und Kräuterbutter (g)

17,50 Euro

„Nordseeteller“
Gefüllte Ofenkartoffel mit Garnelen (d), Gemüse und Kräuterdip (g)

13,80 Euro

„Burger Sporthotel“

100% Rindfleisch (a,9,j), Bacon (3), Spiegelei und
Tomaten-Chester-Sauce (2,3) im Burgerbrötchen (a), dazu American Pommes Frites (2)

10,70 Euro

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli (a,c,g)

mit Ricotta-Spinat-Füllung(g), Tomatensauce und Parmesankäse (g)

11,20 Euro

Schupfnudel-Gemüsepfanne (a,c)

in leichter Parmesanrahmsauce (g)

10,90 Euro

Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (g)

Gemüse der Saison

10,50 Euro