

**Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns, dass Sie Ihr Weg zu uns geführt hat
und heißen Sie**

„Herzlich willkommen!“

**Unsere Küche hat Ihnen viel Gutes
für Leib und Seele zu bieten
und all dies haben wir in dieser Speisen- und Getränkekarte
für Sie zusammengefasst.**

**Sollten Sie etwas vermissen, zögern Sie nicht,
uns Ihre Wünsche mitzuteilen.**

**Unsere nachfolgend aufgeführten Speisen
werden ausschließlich frisch von unseren Köchen zubereitet.
Dazu benötigen wir Zeit - bitte haben Sie dafür Verständnis.**

Ein Hinweis für Allergiker:

**Unsere Speisen können verschiedene Allergene enthalten.
Diese sind gekennzeichnet. Die Inhaltsstoffe finden Sie
auf der letzten Seite unserer Karte**

Ihr Team vom Sporthotel Wernigerode

Unsere Vorspeisen

Harzer Schiebensuppe (g,8)
Traditionelles Harzer Waldarbeiteressen

4,90 Euro

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

4,70 Euro

Rinderkraftbrühe
Rindfleisch, Gemüsesticks und Flädlestreifen (a,c)

5,20 Euro

Carpaccio vom Rind (2)
im Salatbeet mit Preiselbeer-Meerrettich (2)-Dip
und Flaguette (7,1,a,c)

8,90 Euro

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

5,90 Euro

Marktfrische Salate

Zu allen Salaten reichen wir unsere hauseigenen Vinaigrette (j)

Sportlersalat

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

12,50 Euro

Salatteller „Mühlental“

mit gekochtem Ei, Schinkenstreifen (2), Pinienkernen und Joghurdressing (g)

11,50 Euro

Salatteller „Nordsee“

Garnelen auf Salatvariationen mit Joghurdressing (g)

12,80 Euro

Gebackener Schafskäse mit Salatbeilage (g)

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

8,90 Euro

Vegetarisch

Hausgemachte (a,c) Ravioli

mit Ricotta-Spinat-Füllung (9), Tomatensauce (2,3) und frischen Majoran (1.2)
und Parmesan (g)

10,90 Euro

Schupfnudeln (a,c) – Gemüsepfanne

in leichter Parmesanrahmsauce (i,g,2,8)

10,20 Euro

Gorgonzola Nudeln (a,c)

mit Kirschtomaten und Basilikum

10,20 Euro

Edle Fleischvariationen

Hausgemachte Rinderroulade (2,8,3)

mit Zwiebel-Speck-Füllung (2), Gewürzgurke, Rotkohl (2), Kartoffelklöße (8)
und Semmelbutter (a)

15,30 Euro

Rumpsteak Medium gegrillt (250 g Rohgewicht)

grüne Pfeffersauce (g), Pesto (9), gebratenen Kartoffelecken
und Salatbeilage

19,90 Euro

Chateau Briand

Rinderfilet Medium gegrillt (400g Rohgewicht)

mit Herzoginkartoffeln, Speckbohnen (10) und Kräuterjus (9)

29,70 Euro

Rinderfiletstreifen

mit gebratenen Champignons in pikanter Sambalsauce (2,8), Röstitaler (1)
und Salatbeilage (j)

16,90 Euro

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

auf Bandnudeln (1,a) mit Gorgonzolasauce

15,20 Euro

Harzer Hexenteller

Steaks vom Rind und Schwein, Hähnchenbrust,
Dijon-Senf-Soße (j,g), gebratene Kartoffelecken und Salatbeilage (j)

18,90 Euro

Ragout vom Harzer Wild

mit Waldpilzen, gebutterte Tagliatelle (a,c) und Preiselbeeren (2)

14,90 Euro

Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“

mit Rahmchampignons (g) und herzhaftem Käse (g) gratiniert,
dazu Röstitaler (1)

12,90 Euro

Ofenkartoffel im Schwanennest

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

9,20 Euro

Internationale Schnitzelpfanne

„Schnitzel Holsteiner Art“

mit frischem Marktgemüse (g), Spiegelei und Bratkartoffeln (2,3)

12,95 Euro

„Französisches Schnitzel“

mit würzig cremigem Camembert (8,g) überbacken,
Preiselbeeren (2) und Pommes Frites

12,50 Euro

„Harzer Schnitzel“ (a)

mit regionalem Harzkäsetatar (g) überbacken,
dazu Bratkartoffeln (2,3) und Salatbeilage (j)

12,30 Euro

„Italienisches Schnitzel“

mit Tomate-Mozzarella (2,g) überbacken an
Bandnudeln (a,g) mit Tomatenchutney (8)

12,70 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 Blattspinat(g), Kräuterbutter (g)
und Röstitaler (2)

14,90 Euro

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

11,70 Euro

„Burger Mühlental“

Hausgemachter Hähnchenburger

mit Salat, Gewürzgurken, Chesterkäse (g) dazu
American Pommes Frites (2)

10,40 Euro

„Burger Sporthotel“

100% Rindfleisch (a,9,j) mit Oliven (7), Bacon (3), Spiegelei und
Tomaten-Chester-Sauce (2,3) im Burgerbrötchen (a), dazu American Pommes Frites (2)

10,70 Euro