

Vorspeisen

Nuggets im Parmesanmantel

dazu einen Ananas-Curry-Dip

Harzer Würzfleisch¹ mit Käse überbacken

Gemischter Salat mit sommerlichem Dressing

Tomaten-Mozzarella-Salat mit

Basilikum, Olivenöl und altem Balsamico

4 Black Tiger Riesengarnelen

in Olivenöl mit Knoblauch und frischem Röstbrot

Süppchen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten

Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und Häubchen

Vegetarisch

Gemüse-Kartoffelgröstl mit gemischtem Salat

Spaghettoni

mit hausgemachter Tomatensoße und frischen Kräutern

Kartoffelrösti mit gebratenen Champignons

und Zwiebeln dazu Salatteller

Fischgerichte

Harzer Bachforelle (praktisch grätenfrei)

mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Salatteller

Matjesfilet nach Hausfrauenart

mit hausgemachter Remoulade dazu Salzkartoffeln und Salat

dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage

Gerichte für Kinder **bis 12 Jahre**

Pommes Rot Weiß

3 Mini Schnitzel vom Schwein mit

Pommes und Tomatenketchup dazu Karottensalat

Hähnchen Nuggets mit Pommes und Karottensalat

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Karottensalat



Schnitzel

**Schnitzel 200g oder 400g
vom Schwein, Huhn oder vegetarisch**

Aufpreis für Schnitzel vom Kalb

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites und Salatteller

Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsoße, Kroketten und Salatteller

Schnitzel Hollandaise

mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Salatteller

Paprika Schnitzel

mit Paprika-Zwiebel-Tomatensoße, Pommes Frites

und Salatteller

Brockenschnitzel

mit Harzer Würzfleisch und Gouda überbacken dazu

Pommes Frites und Salatteller

Schnitzel Hawaii

mit Ananas und Käse überbacken, garniert mit Mandel-

scheiben dazu Pommes Frites und Salatteller

Schnitzel nach alter Gutsherrenart

mit kräftiger Bratensoße, Sauerkraut,

Speck dazu Bratkartoffeln und Salatteller

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller

Hauptgerichte

Harzer Wildgulasch

mit Apfelrotkohl und Preiselbeeren dazu Kartoffelkroketten

Rinderroulade vom Harzer Jungrind

in kräftiger Bratensoße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Königsberger Klopse

mit Roter Bete dazu Salzkartoffeln und Salatteller

Leber Berliner Art vom Kalb

mit gebratenen Apfelspalten und Zwiebeln dazu

Kartoffelstampf und Salatteller

Reisteller mit zartem Hähnchenbrustfilet

und frischem Marktgemüse

Zarte Ochsenbäckchen in Burgundersauce

mit Kartoffelklößen und Rahmwirsing

Frischer Salat der Saison mit feinem Dressing und

Filetspitzen vom Angus-Rind

Original Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

mit Kartoffelrösti und Salatteller

Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt

mit Käse und Kochschinken dazu Bratkartoffeln und Salatteller

Steaks

Argentinischen Rinderfilet 220g (Rohgewicht)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salatteller

Brennmeisters Leibgericht

Schweinenackensteak in einer kräftigen Marinade nach altem

Hausrezept eingelegt, mit Speck und Käse überbacken

dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatteller

Schweinesteak 250g mit frischen Champignons

und Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salatteller

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Vanille Eis mit heißen Kirschen und Mandelkrokant

Dreierlei Sorbet Variation