

Liebe Gäste,

willkommen in der Alten Münze – einem Haus voller Geschichte, Charakter und Leidenschaft für das, was wir am meisten lieben: gutes Essen, ehrliche Gastfreundschaft und gemeinsame Momente.

Unsere Küche verbindet das Beste aus der Region mit handwerklicher Finesse und feinen Ideen. Jeder Teller erzählt ein Stück von unserer Heimat – mal klassisch, mal überraschend, aber immer mit Herz gekocht.

Wir laden Sie ein, sich Zeit zu nehmen: zum Genießen, zum Ankommen, zum Innehalten.

Schön, dass Sie diesen Abend mit uns teilen.

Herzlichst,

Familie Prien mit Hannes Horsch & Niklas Kronjäger
Gastgeber

Wir kümmern uns um Sie

Lara Mittmann
Restaurantleitung

Linda Blumenberg · Doreen Meier · Erik Wagner · Doha Nachit · Georgina Eitze
Miriam Tippelt · Timm Teske · Salina Bucindika

Von uns für Sie

Andy Rissenbeck & Thomas Naumann
Küchenchef Küchenchef

Hatem Haidar · Hassan Suliman · Erik Aleksin · Henri Swain · Ahmad Qur · Ernes Hasani

Spuren der Zeit - Geschichten der Alten Münze



„Ein Haus mit Seele, erbaut im 15. Jahrhundert – und bis heute ein Ort der Begegnung.“

„In alten Mauern wohnt die Zeit,
doch ihr Herz schlägt im Heute.“
Unsere Luther-Kemenate heute



„Ich stand hier schon, als man
noch mit Pferd und Wagen durch
die Marktstraße kam.“



„Jedes Stück Holz, jeder Stein
erzählt von Händen, die mit
Liebe gebaut haben.“



Vorspeisen

Wildschweinrohschinken & Hirschsalami

auf winterlichem Feldsalat mit Erdapfeldressing, Kürbispüree, Johannisbeerconfit
und Adventsbrot der Bäckerei Stübzig aus Goslar

A, C, G, L, M

21

Cremesuppe von der Esskastanie und Anis

mit knusprigem Grissini

A, G, L, N

11

Zwischengang

Bruschetta vom Hokkaido-Kürbis

auf hausgebackenem Focaccia mit Feta,
Kirschtomaten und Rucolasalat

A, G, I, J

18

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf scharfem Safranrisotto mit geschmortem Pak Choi
und feinem Krustentier-Espuma

B, D, G, I, L

32

Geschmorte Gänsebrust

mit Portweinkraut, geschmolzenen Kartoffelklößen, Dörrobst
und Orangen-Thymian-Jus

A, G, I, L

38

Pasta „Farfalle“

mit Tomaten-Kreuzkümmel-Sugo und feinem Trüffelschaum

A, G, I, L

29

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid

Unsere Menüvorschläge

Für Ihren besonderen Abend haben wir vier Menüvorschläge komponiert.

Sie unterscheiden sich nur in der Wahl der Gänge –
je nachdem, ob Sie lieber mit Suppe oder Vorspeise beginnen
und Fisch oder Fleisch bevorzugen.

Menü I – Leicht & Elegant

Esskastanien - Cremesuppe · Zanderfilet · Kürbis - Crème - Brûlée - Tarte

52

Menü II – Fein & Aromatisch

Wildschweinrohschinken & Hirschsalami · Zanderfilet · Kürbis - Crème - Brûlée - Tarte

62

Menü III – Klassisch & Winterlich

Esskastanien - Cremesuppe · Gänsebrust · Kürbis - Crème - Brûlée - Tarte

56

Menü IV – Festlich & Kräftig

Wildschweinrohschinken & Hirschsalami · Gänsebrust · Kürbis - Crème - Brûlée - Tarte

68

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid

Nachspeisen

Kürbis - Crème - Brûlée - Tarte

mit Portwein - Zwetschgen und Eiscreme von
Vanille & französischer Butter aus Échiré

A, C, G, H, L

14

Lebkuchen - Schokoladenmousse

Eiscreme von Orangenblüte und Pistazie

A, C, F, G, H, L

11

Internationale Käseauswahl

Reblochon · Manchego · Deichkäse · Saint-Savarin · Roquefort Papillon
dazu Trauben-Chutney, Feigenconfit
und Adventsbrot der Bäckerei Stübig aus Goslar

A, G, H, L

18

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid