

## Suppen

*Soups*

Geschäumtes Curry-Kürbissüppchen  
mit Granatapfel und Koriander

Foamted Curry-Pumpkinsoup with Pomegranate and Coriander

6,00

\*\*\*

Cremige Kartoffel-Pastinaken Suppe (Low Carb)  
mit Buchweizen

Creamy Potato-Parsnips Soup with Buckwheat

5,50

\*\*\*

Rinderbouillon  
mit Wurzelgemüse und Parmesanklößchen

Beef Bouillon with Root Vegetable and Parmesan Dumplings

6,50

## Vorspeisen *Starters*

Karamellierter Ziegenkäse  
mit Feigen-Tomaten-Ragout  
und Pumpernickel-Walnuss-Crunch

Caramelized Goat Cheese with a Figs-Tomato-Ragout and Pumpernickel-Walnut-Crunch  
**9,50**

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
an Wakame-Algensalat, Orangen-Ingwersauce  
und gerösteten schwarzem Sesam

Fried Scallops with Wakame-Seaweed, Orange-Ginger-Sauce and Roasted Black Sesame  
**12,50**

\*\*\*

Caesar Salat  
auf knackigem Romanasalatherzen,  
Sardellen, gebratene Hähnchenbruststreifen,  
Parmesan und Croûtons

Caesar Salad, on crunchy Romana Salad Heart, Anchovies, fried Chicken Breast Strips,  
Parmesan and Croutons

**9,50**

\*\*\*

Kleiner Beilagensalat  
mit Balsamico-Orangendressing  
Small Side Salad with Balsamic Orange Dressing  
**4,50**

## Hauptspeisen *Main Courses*

Ribeye-Steak (ca. 200 g) vom Grill  
mit warmem Tomate-Mango-Zwiebelgemüse  
und Wedge Potatoes,

dazu hausgemachte Gewürzbutter

Grilled Rib-Eye Steak (200g) with warm Tomato-Mango-Onion-Vegetables,  
Wedge Potatoes and house made Spiced Butter

23,00

\*\*\*

Gegrillte Dorade Royale  
auf Pfannengemüse

mit Thai-Spargel und Drillinge

Grilled Gilthead with Pan-Vegetables, Thai-Asparagus and Baby Potatoes

19,00

\*\*\*

Involtini vom Kalbsrücken  
mit Parmaschinken und Salbei,  
dazu frisches Ratatouille Gemüse  
und Polenta-Steinpilz-Tarte

Rolls of a Veal-Spine with Parma-Ham and Sage,  
served with Ratatouille Vegetables and Polenta-Porcini-Tarte

21,50

## Hauptspeisen *Main Courses*

Harzer Hirschkalbsgulasch  
mit Preiselbeeren und Pilzen,  
dazu Spitzkohl-Maronengemüse  
und Rosmarin-Gnocchi

Harz Deer Goulash with Cranberries and Mushrooms,  
served with Pointed Cabbage - Chestnut Vegetables and Rosemary-Gnocchi

17,00

\*\*\*

Schweinemedallions im Zucchini-Mantel gebraten,  
auf Roquefort-Sauce und Bandnudeln

Pork Medallions, rolled and fried in Zucchini, with Roquefort-Sauce and Noodles

18,50

\*\*\*

Filetplatte „Alte Münze“

mit dreierlei Mignons,

vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust,

Bratkartoffeln, Pfannengemüse und Pilzsauce

Three Mignons of Beef, Pork and Chicken-Breast, fried Potatoes,  
Pan-Vegetables and Mushroom-Sauce

22,00

Vegetarisch  
*Vegetarian*

Pikanter Süßkartoffel-Rösti

an Feldsalat und Balsamico Dressing

Grated Sweet Potato with Lamb's Lettuce and Balsamic Dressing

9,50



Vegan  
*Vegan*

Quinoa-Linsengemüse

mit gebratenen Pilzen und Zucchini-Röllchen,

dazu Kräuter-Velouté

Quinoa-Lens-Vegetables with fried Mushrooms, Zucchini-Rolls and Herbal-Velouté

10,00

## Desserts

### *Desserts*

Warmer Schokoladenkuchen

an Waldbeeren-Ragout

und Bourbon-Vanille-Eis

Warm Chocolate-Cake with Forest-Berry-Ragout  
and Bourbon-Vanilla-Ice-Cream

8,50

\*\*\*

Kokosmousse an Vanilleschaum,

gerösteten Pekannüssen und Sorbet

Coconut-Mousse with Vanilla-Foam, roasted Pecan nuts and Sorbet

9,50

\*\*\*

Palatschinken

mit Haselnusscreme und Beerenfrüchten

Pancakes with Hazelnut cream and Berry fruits

7,00