

Vorspeisen

Quedlinburger Gemüsetopf

mit regionalem Gemüse

(Zucchini , Kartoffeln , Paprika , Mangold , Rote Beete)

& Trüffelcroutons

8,80€_(a,4)

Würzfleisch

Ragout vom Schwein mit Zwiebeln , Champignons , Zuckerschoten ,

mit Käse überbacken & Baguette

8,80€_(a,c,g)

Bruschettaquartett

mit gebratenen fränkischen Pfifferlingen , Lauch ,mit Feta

& Gorgonzola gratiniert

11,80€_(a,c,g)

Junger Blattsalat vom Bauern aus der Region

mit gebratenen Pfifferlingen , Ziegenkäse , Nüssen & Baguette

13,80€_(a,c,g)

Fleisch

Regionale Produkte

Schnitzel vom Harzer Landschwein

mit lauwarmem Kartoffel - Zucchinisalat

17,80€_(a,c,g)

Unser Klassiker:

Tafelspitz vom Regionalen Rind

*im eigenen Saft gegart, mit buntem Gemüse,
gebratenen Kartoffeln & Meerrettich-Senfsoße*

19,80€_(g,i)

Entenleber

getrüffelte Entenleber mit Zwiebeln, Apfelspalten, Heidelbeerschaum

& hausgemachtem Kartoffelstampf

19,80€_(g,a,i)

Kalbskönigsberger Klöße

in feiner cremiger Kapernsoße, mit Kapernäpfeln & Kartoffelstampf

19,80€_(a,c,i)

Pasta/Fisch

Pasta mit frischen Fränkischen Pfifferlingen

*dazu Cocktailtomaten , Lauch , in einer Schmand -Rieslingreduktion
& Parmesan*

22,80€(a,c,g)

Pasta mit frischem Mangold

*Vom Hausbauern , dazu Lauch ,karamalisierte
Kürbiskerne , in einer Weisswein- Tomatensosse ,
mit getrüffeltem Honig-Ziegenkäse*

18,80€(a,c,g)

ProseccospaghettI

*mit Aprikosen , Lauch , Garnelen , gerösteten Pinienkernen
frischem Trüffel & Parmesanhippe*

17,80€(a,n,e,c)

Mousseduo

von weißer Schokolade & Erdbeeren auf Vanillerhabarber & Sommerfrüchten

8,80€(g, 1,4)