

## ...UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT...

### VORSPEISE

<b>Pfifferlings Bruschetta</b>	<b>14,50€</b>
gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln & Kräutern geröstetem Brot 12,18,21,23	

### SUPPE

<b>Pfifferlingscremesuppe</b>	<b>7,90€</b>
kleiner Einlage 18	

### HAUPTGÄNGE

<b>Pfifferlinge „Natur“</b>	<b>19,90€</b>
Zwiebeln, Speck, Gemüse, Serviettenknödeln 12,14,18	
<b>„Dorf-Pilz-Rostbraten“</b>	<b>38,90€</b>
200g Rumpsteak mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Champignons, Kräutern, gebratenem Gemüse, Röstkartoffeln 18,	
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b>	<b>29,90€</b>
Pfifferlingen in Kräutersahne, Gemüse, Tagliatelle 12,15,14,18	

### VEGETARISCH/ VEGAN

<b>Pfifferlinge à la crème</b>	<b>22,90€</b>
kleinem Gemüsebouquet, Serviettenknödel 12,14,18	
<b>Tomatisierte Pfifferlingstagliatelle</b>	<b>19,90€</b>
Kirschtomaten, Zucchini, Rucola, Grana Padano 14,12,18	
<b>Vegane hausgemachte Gemüsekugeln</b>	<b>19,90€</b>
warmen Bulgursalat 12	

## VORSPEISE

<b>Gebackene Garnelen im Salatnest</b> Knoblauchsauce und Baguette 12,13,14	<b>18,50€</b>
<b>Gebratene Wassermelone mit Schafskäse</b> mariniertem Rucola 18	<b>10,50€</b>
<b>Rindercarpaccio</b> Champignonblätter, Grana Padano, Baguette 12,18	<b>16,50€</b>
<b>oder</b> ...mit gebratenen Pfifferlingen	<b>19,90€</b>

## SALAT

<b>Dorfsalat</b> Blattsalat, gebratene Geflügelstreifen, Baguette 12,18	<b>16,50€</b>
<b>Caesar's Salad</b> Romanasalat, Parmesandressing, Butter & Baguette 12,18	<b>14,50€</b>
mit Geflügelstreifen	<b>18,50€</b>
mit Scampis 13	<b>21,50€</b>
mit Rinderfiletstreifen	<b>22,50€</b>

## SUPPE

<b>Eichsfelder Hochzeitssuppe</b> 12,14,18,20	<b>6,50€</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> Croutons 14,18	<b>7,90€</b>

## HAUPTGANG

<b>Geschmorte Rinderroulade</b> Großmutter's Art, Rotkohl, Salzkartoffeln 3,20,21,23	<b>19,90€</b>
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> Portweinjus, Gemüse, Herzoginkartoffeln 12,18,20,21	<b>24,90€</b>
<b>Tranchen von der Hähnchenbrust</b> Pfeffersauce, gebratenem Gemüse, Kartoffelrösti 20	<b>21,90€</b>
<b>Wildteller aus heimischen Wäldern</b> Holundersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Champignonblätter, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln 1,6,18,20,21,23,24	<b>22,90€</b>
<b>Kronprinz-Schnitzel vom Schwein</b> Rahmchampignons, Speckstreifen, Bratkartoffeln 12,14,18	<b>18,90€</b>
<b>Der-Kronprinz-Topf</b> Filetspitzen vom Schwein, feinstes Gemüse in Rieslingrahmsauce, Herzoginkartoffeln 18,20,22,23,24	<b>21,90€</b>
<b>Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)</b> Preiselbeeren, Gemüse, Bratkartoffeln 12,14,18	<b>26,50€</b>
<b>Rinderfiletstreifen</b> tomatisierte Pfifferlingstagliatelle, Rucola, Parmesan 12,14,18	<b>31,90€</b>
<b>Rinderfiletsteak (200g)</b> Rahmpfifferlinge, gebratenes Gemüse, Kartoffelröstis 18, 20	<b>36,90€</b>
<b>Rinderrückensteak (300g)</b> Pfifferlinge und Champignons, Lauchzwiebeln, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, Röstkartoffeln 18	<b>38,90€</b>

**„Otto's Burger“ 19,50€**

Rinderpattie (300g), hausgebackenes Treberbrötchen, Bacon, Zwiebeln, Tomaten, scharfe Sauce, Salat, Pommes frites 1,6,12,21

**„Saftiger Pfifferling -Steak -Burger“ 24,50€**

Rinderrückensteak 180 g, hausgebackenes Treberbrötchen, Frischkäse-Pilzcreme, Zwiebeln, Bacon, Pommes frites 1,12,18

## FISCH

**Matjesfilet "Hausfrauen Art" 16,50€**

Sahnesauce, Zwiebelringe, Gurken, Apfelscheiben, Bratkartoffeln 1,3,15,18

**Gebratene Lachsschnitte 25,90€**

warmen Bulgur-Gemüsesalat 12,15

**Forelle Müllerin 25,90€**

in Butter gebraten, mit Zitrone, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln 12,15,18

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Käpt'n Blaubär 7,50€**

Pfannkuchen, Apfelmus 12,14,18

**Bernd, das Brot 9,90€**

Kinder-Burger mit Frikadelle, Gurke, Tomate, Pommes Frites 12,14,18

**Pippi Langstrumpf 7,50€**

Nudeln, Tomatensauce 12,14

**Hähnchen-Nuggets 9,90€**

Pommes Frites 12 14,19,20

## RUSTIKALES AUS DEM EICHSFELD

<b>Feldkiekerbrot</b> mit Gewürzgurke 3,12,18	<b>11,50€</b>
<b>Eichsfelder Vesperplatte</b> Eichsfelder Wurstspezialitäten, Harzer Käse 1,12,18,23,24	<b>13,50€</b>
<b>Strammer Max</b> Eichsfelder Mettwurst auf Graubrot, 3 Spiegeleier 3,12,14,18	<b>14,50€</b>
<b>Hausgemachte Schweinesülze</b> Remouladensauce, Bratkartoffeln 1,3,14,18,20	<b>15,50€</b>
<b>Wurstsalat mit roten Zwiebeln</b> Gouda, Gewürzgurke, Butter 1,18,23,24 mit Brot 12	<b>12,50€</b>
mit Bratkartoffeln	<b>14,50€</b>
<b>„Kaltes Roastbeef“</b> Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef, mit Remouladensauce, knackigen Blattsalaten, Zwiebelbratkartoffeln 14,16,17	<b>18,50€</b>
<b>Currywurst von Fleischer Böning</b> Pommes Frites 14,16,17	<b>9,90€</b>

## EISIG-CREMIG-FRUCHTIG

<b>Kronprinzenbecher</b>	<b>8,90€</b>
Eisvariation, Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne 4,12,14,17,18,19	
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b>	<b>11,50€</b>
Rote Grütze, Vanilleeis 12,14,17,18,21	
<b>Crème Brûlée</b>	<b>9,90€</b>
im Gläschen serviert 14,18	
<b>Hausgemachte Johannisbeer-Creme de Mûre-Sorbet</b>	<b>9,90€</b>
Ragout von Sommerfrüchten 1,4,6,23	
<b>Dessert-Potpourri</b>	<b>18,90€</b>
für 2 Personen	
<b>Käsevariation</b>	<b>11,90€</b>
3 verschiedene Käsesorten mit Aprikosensenf 18,23,24	

### Allergene & Zusatzstoffe

#### **Zusatzstoffe**

1) Konservierungsstoffe, 2) Geschmacksverstärker, 3) Anti-Oxidationsmittel, 4) Farbstoffe, 5) Phosphat, 6) Süßungsmittel, 7) koffeinhaltig, 8) chininhaltig, 9) geschwärzt, 10) Phenylalanin Quelle, 11) Natriumnitrat

#### **Allergene**

12) glutenhaltiges Getreide, 13) Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, 14) Eier & Eierzeugnisse, 15) Fisch & Fischerzeugnisse, 16) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, 17) Soja & Sojaerzeugnisse, 18) Milch & Milcherzeugnisse; Laktose, 19) Schalenfrüchte (Nüsse), 20) Sellerie & Sellerieerzeugnisse, 21) Senf, 22) Sesamsamen & Sesamenerzeugnisse, 23) Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg, 24) Lupine & Lupinenerzeugnisse, 25) Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse