

## ...UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT...

### VORSPEISE

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

### SUPPE

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

### HAUPTGÄNGE

<b>Pfifferlinge „Natur“</b>	<b>19,90 €</b>
mit Zwiebeln, Speck, Gemüse, Serviettenknödeln <sup>12,14,18</sup>	

<b>„Dorf-Pilz-Rostbraten“</b>	<b>38,90 €</b>
200g Rumpsteak mit Zwiebeln, Pfifferlingen, Champignons und Kräutern, gebratenem Gemüse, Röstkartoffeln <sup>18</sup>	

<b>Gebratenes Filet vom Zander</b>	<b>29,90 €</b>
auf Pfifferlingen in Kräutersahne, Gemüse, Tagliatelle <sup>12,15,14,18</sup>	

<b>Kotelett vom Duroc Schwein</b>	<b>33,90 €</b>
auf Rahmpfifferlingen, Gemüse, Serviettenknödel <sup>12,14,17,18, 20</sup>	

### VEGETARISCH/ VEGAN

<b>Pfifferlinge á la crème</b>	<b>22,90 €</b>
mit kleinem Gemüsebouquet, Tagliatelle <sup>12,14,18,23</sup>	

<b>Tomatisierte Pfifferlingstagliatelle</b>	<b>19,90 €</b>
Kirschtomaten, Zucchini, Rucola, Grana Padano <sup>14,12,18,23</sup>	

<b>Veganes Gemüseschnitzel</b>	<b>19,90 €</b>
mit Currygemüse, Basmatireis <sup>2,12,17,20,21</sup>	

## VORSPEISE

<b>Matjes auf Brot</b>	<b>10,50 €</b>
Matjesfilet auf gebuttertem Körnerbrot, aus der Bäckerei Wollersen, Roten Zwiebeln 1,12,21,23	
<b>Rindercarpaccio</b>	<b>16,50 €</b>
Champignonblätter, Grana Padano, Baguette 12,18	
oder	
mit gebratenen Pfifferlingen	<b>19,90 €</b>

## SALAT

<b>Dorfsalat</b>	<b>16,50 €</b>
Blattsalat, gebratene Geflügelstreifen, Baguette 12,18	
<b>Ceasar's Salad</b>	<b>14,50 €</b>
Romanasalat, Parmesandressing, Butter & Baguette 12,18	
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>	<b>7,90 €</b>
mit Croutons 14,18	

## HAUPTGANG

<b>Geschmorte Rinderroulade</b> nach 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> mit Currygemüse, Basmatireis 20,21	<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> Preiselbeer-Birne, 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 €**  
mit Currygemüse, Basmatireis 20,21

**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

**Chicken Crossis** **9,90 €**  
mit Pommes Frites 12,14

## RUSTIKALES AUS DEM EICHSFELD

<b>Feldgiekerbrot</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 mit Bratkartoffeln	<b>12,50 €</b> <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> mit Pommes Frites 14,16,17	<b>9,90 €</b>

## EISIG-CREMIG-FRUCHTIG

<b>Kronprinzenbecher</b> Eisvariation Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne 4,12,14,17,18,19	<b>8,90 €</b>
<b>Duett von der Himbeere</b> Mousse und haugemachtem Eis 18	<b>10,50 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> im Gläschen serviert 14,18	<b>9,90 €</b>
<b>Hausgemachte Johannisbeer-Creme de Mûre-Sorbet</b> auf Ragout von Sommerfrüchten 1,4,6,23	<b>9,90 €</b>
<b>Dessert-Potpourri</b> für 2 Personen	<b>18,90 €</b>
<b>Käsevariation</b> 3 verschiedene Käsesorten mit Aprikosensenf 18,23,24	<b>11,90 €</b>

### 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 (Molusken) & Weichtiererzeugnisse