



## **Suppen**

**109 Waldpilzrahmsuppe** **6,90 €**  
*Edelpilze, Sahne, abgeschmeckt mit Madeira  
garniert mit Kochschinkenstreifen, Schnittlauch und Sahne 2,3,8*

**106 Treseburger Fischsuppe** **6,90 €**  
*mit Forellenfilet, Muschelfleisch, Garnelen und Gemüsestreifen,  
abgeschmeckt mit Weißwein und Dillspitzen*

## **Für Vegetarier**

**114 Nudelgemüsepfanne** **13,50 €**  
*Gemüse der Saison in Butter gedünstet  
mit Bandnudeln gemischt, dazu frische Kräuter*

## **Salatteller**

**118 kleiner gemischter Salat der Saison 9** **6,80 €**

**125 Rauchfischsteller „Forelle“** **13,90 €**  
*Salatauswahl mit Streifen von der hausgebeizten  
Lachsforelle und geräuchertem Forellenfilet mit  
Kräuterpesto, dazu Butter und Baguette*

## ***Kindergerichte***

- 21**      ***Die kleine Meerjungfrau***      **6,90€**  
*Hausgemachte Fischnuggets mit Kartoffelschnee*
- 23**      ***Rumpelstilzchen***      **7,30€**  
*Kleines Schweineschnitzel mit Bratensoße & Kroketten*
- 25**      ***Schneeweißchen & Rosenrot***      **5,80€**  
*Nudeln mit Tomatensoße*

## ***Unsere Vielfalt von Fischgerichten***

***Beilagen: Salzkartoffeln, Nudeln, Reis oder Baguette***

*Bitte wählen Sie Ihre gewünschte Beilage*

***105 zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen  
einen kleinen Blattsalat zum Preis von 3,50 € 9***

- 127**      ***Ofenwarmes, geräuchertes Forellenfilet*** <sup>3,7</sup>      **14,90 €**  
*mit Kräuterrührei, dazu Sahnemeerrettich*
- 128**      ***Altenbraker Regenbogenforelle „Müllerin“ (300 g)*** <sup>7</sup> **18,90€**  
*Forelle in Butterschmalz gebacken*
- 32**      ***Senior***      **16,50€**
- 28**      ***Altenbraker Regenbogenforelle „Müllerin“ als Filet*** <sup>7</sup> **20,80 €**
- 129**      ***Altenbraker Regenbogenforelle „Blau“ (300 g)*** <sup>3,7</sup>      **18,90€**  
*Forelle im Kräutersud pochiert,  
mit Sahnemeerrettich, Kräuterbutter*

<b>33</b>	<b>Senior</b>	<b>16,50€</b>
<b>131</b>	<b>Mandelforelle (200g)</b> <i>In einer Panade aus Ei und Mandelscheiben in geklärter Butter gebacken</i>	<b>20,50€</b>
<b>170</b>	<b>Mandelforelle als Filet 7</b>	<b>21,80€</b>
<b>150</b>	<b>Fischvariation „Haus Forelle“</b> <i>ein Forellenfilet, ein Lachsforellenfilet und ein Zanderfilet gebraten auf einem Tomaten-Zucchini Gemüse und einer Kräutersoße</i>	<b>23,80€</b>

## **Fleischgerichte**

<b>162</b>	<b>„Jägerschnitzel“</b> <i>aus dem Schweine-Lachs, paniert, auf einer Waldpilzsauce, dazu Kartoffelkroketten 2, 3</i>	<b>16,50 €</b>
<b>101</b>	<b>Harzer Mufflonbraten – regionale Spezialität</b> <i>an einer Thymiansoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 2,3</i>	<b>21,80 €</b>
<b>30</b>	<b>Senior</b>	<b>18,30€</b>
<b>159</b>	<b>„Thüringer Rostbrätl“</b> <i>mariniertes Schweinenackensteak, gegrillt, Zwiebelringe dazu Bratkartoffeln 2,3</i>	<b>16,50 €</b>
<b>168</b>	<b>„Harzer Köhlertopf“</b> <i>kleines Hirschsteak, kleines Schweinesteak und ein kleines Putensteak gegrillt, auf Bratkartoffeln, mit Waldpilzsauce und feinen Kräutern 2,3</i>	<b>23,50 €</b>
<b>173</b>	<b>Hirschmedaillons mit Mandeln</b> <i>gebraten, mit einer Mandelhaube, auf einer Kräuter-Chamignonsoße, dazu Kartoffelkroketten</i>	<b>20,50 €</b>

## *Dessert*

**184**      **Wiener Apfelstrudel**      **6,50€**  
*Zartschmelzendes Crème Vanilla & Wiener Apfelstrudel aus  
gezogenem Strudelteig serviert mit Sahne*

**189**      **Schokoladen Soufflé**      **8,50€**  
*an einem roten Beerenragout  
mit Pistazienstücken*

## *Eisbecher*

**Schwedisch gut (mit Alkohol)**      **6,60€**  
\*\*\*

**Eis mit heißen Sauerkirschen**      **6,80€**  
\*\*\*

**Coco – Choco**      **5,90€**  
\*\*\*

**Kindereisbecher Eiszwerg**      **3,80€**

### ***Eissorten:***

*Coconut - Chips*

*Crème Vanilla*

*Chocolate Chips*

*Mango Yoghurt*

*Pistazie*

*Strawberry*

*Citronen Sorbet*

*Marple Walnuts*

*Frozen Joghurt*

***1,50€ pro Kugel***

***Auswahl an Kuchen des Tages.***

***3,50€ Stück***

