

# Bohlenstube

*Landbrot mit Süßrahmbutter und Olivenöl von Monte Vibiano*

*Entenleber, Orange, Sellerie, Ingwer*

*Entenkompott, Sellerie, Orange*

**Lachsforelle aus Veckenstedt, Gurke, Grapefruit, Dill**

*Siebzehn Euro*

**Taube, Frühlingsgemüse, Rhabarber**

*Siebzehn Euro*

**Spanferkelbäckchen, Blumenkohl**

*Fünfzehn Euro*

**Spargel, Schinken vom Harzer Höhenvieh, Ei**

*Drei und Zwanzig Euro*

**Kaninchen, Erbsen, Trüffel**

*Drei und Zwanzig Euro*

**Ihren Hauptgang servieren wir Ihnen in zwei Gängen**

**Seeteufel, Fenchel, Koriander, Miso**

*Sechs und Dreißig Euro*

**Kalb, Morcheln, Spargel**

*Sechs und Dreißig Euro*

*Passionsfrucht, Kokos*

**Guanaja, Olivenöl, Haselnuss**

*Vierzehn Euro*

**Karotte, Apfel, Frischkäse, Salzkaramell**

*Vierzehn Euro*

**Auswahl an regionalem und internationalem Käse vom Brett**

*Fünfzehn Euro*

*Feines aus der Patisserie*

*Drei Gang Menü **49 Euro***

*Für jeden weiteren Gang berechnen wir Ihnen 14 Euro*

Gäste mit speziellen diätischen Bedürfnissen oder Lebensmittelallergien, die sich über die Zutaten unserer Speisen informieren möchten, wenden sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.