



## Unser Bib Gourmand Menü

### Vitello Tonato <sup>5/7/9</sup>

Kalbstatar, mariniertes Thunfisch  
Kaperncreme



### Geschmorte Ochsenbacke

mit Romanesco und Haselnuss - Kartoffelpüree

<sup>7/9/14/19</sup>



### Weißer Schokolade, Heidelbeere, Lakritze

<sup>7/8/12/19</sup>

36,00 € pro Person

Unser Restaurant „Die Stuben“ wurde für 2018 im Guide Michelin  
mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet.

## Vorspeisen

<b>Kleiner saisonaler Salat</b> <sup>5/15/19</sup> mit Balsamico Dressing und Croûtons	6,50 €
<b>Dreierlei von der Ente</b> <sup>5/7/15/12/11/14/19</sup> Lebermousse, Terrine, geräucherte Brust mit Birne, Preiselbeeren und Kresse	15,00 €
<b>Bio Lammschinken aus Ilsenburg</b> <sup>5/7/11/12/13/19</sup> mit gegrillter Paprika, geräucherter Tomaten, Cous Cous und Frischkäse	14,00 €
<b>Roh mariniertes Lachs</b> <sup>7/9/12/16</sup> mit Zitrus, Kresse und Kartoffelcrunch	14,50 €

## Suppe

<b>Geflügelconsommé mit asiatischen Aromen</b> <sup>7/8/17/19</sup> Nudeln, Wachtelei, Frühlingslauch und Maishähnchenroulade	9,00 €
<b>Hummercremesuppe</b> <sup>6/7/19</sup> mit Eismeershrimps	9,00 €



## Unser Klassiker zur kalten Zeit

### Rücken vom Wildschwein

Mit Bärlauchkruste  
dazu Ragout mit Kartoffel ~ Preiselbeerschaum, Serviettenknödel,  
Kräutersaitlinge und Rosenkohl

4/5/7/8/19/15

**20,50 €**

## Fisch und Fleisch

**Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth** 7/5/14/13/16/19 **20,50€**  
auf Salatherzen, Kapern  
Zitronenbutter, Pellkartoffeln

**Gebratenes Dorschfilet** 7/14/16/19 **21,50€**  
Ochsenschwanzsud,  
Kartoffel und Wurzelgemüsestampf,  
Fenchelchips

**Rosa Rückensteak vom Simmentaler Rind** 7/14/19 **26,50 €**  
mit Portwein - Schalottensauce, wildem Brokkoli  
und Anna Kartoffeln

**Prignitzer Maishähnchenbrust** 17/8/14/12/19 **22,00 €**  
mit grünem Spargel und Morchelrisotto

## Vegetarisch

**Tagliarini** 7/8/19 **19,50 €**  
mit Wintertrüffel in Rahm

**Ravioli mit Ziegenfrischkäse** 7/8/9/12/14/19 **16,50 €**  
Walnüssen und Feigen



## Harzer Wurst- und Käsespezialitäten

**Genießen Sie das Beste**  
vom Käsehof in Westerhausen der Familie Groppengießer,  
Wurst vom Gut Wasserleben der Familie Müller  
und Spezialitäten vom Roten Harzer Höhenvieh der Familie Thielecke aus Tanne  
Brot der Bäckerei Silberbach,  
dazu Schmalz, Butter und Kräuterquark  
7/8/12/14/15/19  
**15,50 €**

### Burger

**Burger Gothisches Haus** 8/12/14/15/19 **13,50 €**  
200 g Rind im rustikalen Brötchen mit gebratenem Speck,  
Zwiebelmarmelade, BBQ Sauce und herzhaftem Westerhäuser  
Hofkäse

**Frische Pommes mit Schale** 4/6/8/15 **3,50 €**  
Heinz Ketchup oder Mayonnaise

Extra Ketchup oder Mayonnaise **0,80 €**

### Dessert & Käse

**Apfelcrumble** 7/8/11/12/13/19 **8,00 €**  
mit Vanilleeis und Sauce

**Kalter Hund** 7/8/11/12/13/19 **8,50 €**  
mit Beeren und Kaffeeis

**Zitronengras Creme Brulée** 7/8/10/11/12/19 **9,50 €**  
mit Kokos, Mango und Passionsfrucht

**Auswahl an Bio Käse aus Westerhausen  
und Deutschland** 5/7/12/19 **12,50 €**  
mit Früchtesenf, Chutneys und Grissini

**Wie wäre es zum Abschluss Ihres Abends  
mit einer Petit Fours Etagere  
Lassen Sie sich von unserer Patisserie mit Pralinen  
und süßen Kleinigkeiten verwöhnen**

**9,95 € pro Person**