

Die Gaststuben Gothisches Haus

*Wir arbeiten eng mit unseren umliegenden Produzenten zusammen,
die nicht nur Geschäftspartner, sondern auch Freunde sind.
Die Nähe zueinander verschafft uns die absolute Frische für die besten Produkte aus der Harzregion:
Brockenbauer Thielecke mit dem Harzer Höhenvieh aus Tanne
Fischzucht Veckenstedt und Wendefurth, Bäckerei Silberbach
Landfleischerei Gut Wasserleben, Käse von Familie Groppengießler aus Westerhausen
Perlhühner von Eberhard Mylius aus Bodensee/ Harz, Bio Produkte der Familie Kind aus Ilsenburg
Wild aus heimischen Wäldern*

Gleich zum Aperitif

Brotgedeck zum Teilen

Ofen frisches Roggen Dinkelbrot von der Bäckerei Silberbach
mit hausgemachter Butter von der Harzkuh
Gartenkresse und Pottsuse vom Gut Wasserleben ^{7/15/19}
5,00 €

Unser Signatur Menü

Urige Schweinereien - Tapas vom Spanferkel

Würzfleisch mit Champignons, Kapern und Croûtons,
Sülze mit Mix Pickles und Gurkenrelish,
Kohlroulade - gebackener Dim Sum mit Spitzkohlsalat
^{5/7/8/12/15/19}
14,00 €



Riesling - Senfsuppe

mit Weißwurst von geräuchertem Aal
^{7/16/17/18/15}
8,00 €



Bäckchen vom Hirsch "a la bourguignonne"

mit Speck, Schalotten, Champignons und Selleriepüree
^{5/7/9/14/}
23,00 €



Unser Wald

mit Fichte, Beeren, Nüssen, Schokolade
^{7 / 8 / 11 / 12/ 13 / 19}
9,50 €

*3 Gänge - Sieben und Dreißig Euro pro Person
4 Gänge - Fünf und Vierzig Euro pro Person*

*Eine Hommage an meine Ur-Oma: dieses Gefühl als kleiner Junge in der Küche zu sitzen und meiner Ur-Oma beim
Suppennudeln machen zuzusehen, entsteht jedes Mal aufs Neue, wenn ich unsere Nudelsuppe probiere. Nach dem Rezept
meiner Ur-Oma Anna, die eine begnadete Köchin für unsere Familie war.*

Nudelsuppe

Mit hausgemachten breiten Suppennudeln, reicher Perlhuhnbrühe und Fleisch,
gebratenen Pilzen, Wurzelgemüse, pochiertem Bio Ei ^{/8/9/14/19}
9,00 €

Die Gaststube Gothisches Haus

Vorneweg, Zwischendurch oder nur so

Westerhäuser Bio Ziegenfrischkäse

mit süß - sauren Gurken, Dill und Senfsaat ^{5/15/19}

12,00 €

Sülze vom Havelländer Apfelschwein

Gurke, Zwiebeln und Topinambur ^{7/5/19}

15,00 €

Mit Blaubeeren gebeizte Lachsforelle

Harzer Gin Gel, Fichtenspitzen Pesto, Forellenkaviar, Staudensellerie, Kartoffelknusper ^{5/15/16/19}

14,00 €

Hauptgänge

Unser Klassiker Für Zwei Personen

Langsam gegarte und gegrillte Rehschulter

(wird nicht am Tisch tranchiert)

mit Wildkräuterpesto glasiert, Heidelbeerkompott, Rosenkohl

Birnenspalten und Kartoffel - Meerrettichpüree ^{5/7/9/11/13/15/19}

29,00 € pro Person

Im Ofen geschmorter Butternusskürbis

Kürbispüree, Kerne, Öl und Grünkohl - Hanfbällchen ^{7 12 19 8}

19,00 €

Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth

mit cremigem und knackigem Grünkohl dazu gedämpfte Drillinge ^{7/5/14/13/16/19}

21,00 €

Rosa gebratene Brust von der Landente

mit Rotkohlstrudel, eingelegten Johannisbeeren und Quarkknödel ^{/5/7/8/19/10/15}

26,00 €

Filet und Bäckchen vom Havelländer Apfelschwein

Topinambur, geschmort und Püree, Haselnüsse, Steinpilzteigtasche ^{5/7/9/11/13/15/19}

24,00 €

Harzer Abendbrot

^{7/8/12/14/15/19}

Genießen Sie das Beste

vom Käsehof in Westerhausen der Familie Gropengießer,

Wurst vom Gut Wasserleben der Familie Müller

und Spezialitäten vom Roten Harzer Höhenvieh

der Familie Thielecke aus Tanne

Brot der Bäckerei Silberbach,

dazu Schmalz, Senf, hausgemachte Butter von der Harzkuh und Kräuterquark

16,00 €

Die Gaststuben Gothisches Haus

Der Burger aus der Region

Burger Gothisches Haus

200 g Bio Fleisch vom Harzer Höhenvieh im Burgerbrötchen von Silberbach
mit gebratenem Speck vom Harzer Sattelschwein, Zwiebelmarmelade,
BBQ Sauce und herzhaftem Westerhäuser Hofkäse ^{8/12/14/15/19}
15,00 €

Hausgemachte Kartoffelchips ^{4/6/8/15}

mit Sour Cream 4,00 € / 6,00 €

Für Hinterher

Unser Garten

mit Birne, Cassis, Joghurt, Quitte
^{7/8/11/12/13/19}
9,50 €

Gebrannte Krem von Schokolade und Vanille

Hauspflaumenkompott, Joghurteis
^{7/8/10/11/12/19}
8,50 €

Auswahl an Bio Käse aus Westerhausen und Deutschland

mit hausgemachtem Früchtesenf, Traubenkompott, hausgemachten schwarzen Nüssen
und Knäckebrot von der Bäckerei Silberbach
^{5/7/12/19}
13,00 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene

¹ mit Farbstoff

² koffeinhaltig

³ chininhaltig

⁴ mit Antioxidationsmittel

⁵ enthält Sulfite

⁶ mit Konservierungsstoff

⁷ enthält Milch

⁸ enthält Ei

⁹ enthält Soja

¹⁰ enthält Lupine

¹¹ enthält Sesam

¹² enthält Schalenfrüchte

¹³ enthält Erdnüsse

¹⁴ enthält Sellerie

¹⁵ enthält Senf

¹⁶ enthält Fisch

¹⁷ enthält Krebstiere

¹⁸ enthält Weichtiere

¹⁹ enthält glutenhaltiges Getreide