

# Die Gaststube Gothisches Haus

## Vorneweg, Zwischendurch oder nur so

**Westerhäuser Bio Ziegenfrischkäse**  
mit süß - sauren Gurken, Dill und Senfsaat

7/10  
14€

**Kaninchenterrine**  
mit Erbsen, Püree und Salat von Pfifferlingen

6/7/9/12  
15€

## Hauptgänge

**Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth**  
mit mariniertem Salatherz, Zitrone, Kapern und gedämpften Drillingen

1.1/7/8.2/  
22€

**Hausgemachte Harzer Kartoffel - Klümpe**  
*Altes traditionelles, vegetarisches Rezept mit dem heutigen Twist*  
Gnocchi in Gewürzsud, gebratene Pfifferlinge, grüner Spargel und Radicchio

1.1/3/6/7/9/12/13/  
21€

**Bäckchen vom Hirsch a la bourguignonne**  
mit Speck, Champignons und Selleriepüree

7/9/12/B  
25€

## Der Burger aus der Region

1.1/7/10/B/C

Dry Age Rind Patty  
im Burger Bun aus der Bäckerei Silberbach  
Speck vom Harzer Sattelschwein  
Zwiebelmarmelade, BBQ Sauce  
und herzhafter Westerhäuser Hofkäse

16€

## Hausgemachte Kartoffelchips

mit Sour Cream  
4€ / 6€

## Dessert

**Gebrannte Krem von Vanille**  
Erdbeersalat und Joghurt - Waldmeistereis

1.1/3/7/8.2/8.3/13  
9€