

# Die Gaststube 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 Wendefurth, Bäckerei Silberbach  
Landfleischerei Gut Wasserleben, Käse von Familie Groppengießer aus Westerhausen  
Perlhühner von Eberhard Mylius aus Bodensee / Harz,  
Bio Produkte der Familie Kind aus Ilsenburg  
Wild aus heimischen Wäldern*

## **Gleich zum Aperitif**

**Ofenfrisches Roggen Dinkelbrot**  
zum Teilen  
von der Bäckerei Silberbach  
mit hausgemachter Butter von der Harzkuh  
Gartenkresse und Pottsuse vom Gut Wasserleben  
1.2/7/B  
*Sechs Euro*

## **Heimat Harz - Unser Menü**

### **Kleinigkeiten**

Hackus und Knieste - Rinder Tatar mit Kartoffel  
Sülze vom Landschwein mit Gurkenrelish und Mix Pickles  
Kohlroulade - gebackener Dim Sum mit Schmorkrautsalat  
1.1/3/6/7/9/10/12/B  
*Vierzehn Euro*

### **Ei & Forelle**

Falscher Hase von der Räucherforelle mit Dillmayonnaise  
gefülltes Ei mit Forellenkaviar  
1.1/3/4/7/9/10/B  
*Dreizehn Euro*

### **Riesling Senfsuppe**

mit Weißwurst von geräuchertem Aal  
4/7/10/14  
*Neun Euro*

### **Bäckchen vom Hirsch a la bourguignonne**

mit Speck, Champignons und Selleriepüree  
7/9/12/B  
*Fünf und Zwanzig Euro*

### **Unser Wald**

mit Fichte, Beeren, Nüssen und Schokolade  
1.1/3/7/8.2/8.3/13  
*Zehn Euro*

*3 Gänge - Zwei und Vierzig Euro pro Person  
4 Gänge - Neun und Vierzig Euro pro Person  
5 Gänge - Neun und Fünfzig Euro pro Person*

# Die Gaststube Gothisches Haus

## Vorneweg, Zwischendurch oder nur so

*Eine Hommage an meine Ur-Oma. Dieses Gefühl, als kleiner Junge in der Küche zu sitzen und meiner Ur-Oma beim Suppenudeln 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 Suppenudeln, reicher Perlhuhnbrühe und Fleisch, gebratenen Pilzen  
Wurzelgemüse und pochiertem Bio Ei

1.1/3/6/9/

*Zwölf Euro*

### Westerhäuser Bio Ziegenfrischkäse

mit süß - sauren Gurken, Dill und Senfsaat

7/10

*Vierzehn Euro*

### Pressé vom Hauskaninchen und Entenleber

Portweintrrauben, Perlzwiebeln, Barrique Essig Mayonnaise, Brioche

1.1/3/6/7/9/10/12/

*Fünfzehn Euro*

### Hausgemachtes süß - saures Bratforellenfilet

mit Zwiebeln, Forellenkaviar, Fenchel und Dillbrot

1.1/9/10/

*Fünfzehn Euro*

## Hauptgänge

### Unser Klassiker - Langsam gegarte und gegrillte Rehschulter – für Zwei Personen

*wird nicht tranchiert*

mit karamellisierten Wurzeln und Kartoffel - Bärlauchpüree

67/9/12/

*Ein und Dreißig Euro pro Person*

### Hausgemachte Harzer Kartoffel - Klümpe

*altes, traditionelles, vegetarisches Rezept mit dem heutigen Twist*

Gnocchi in Gewürzsud, gebratene Pilze, grüner Spargel und Radicchio

1.1/3/6/7/9/12/13/

*Ein und Zwanzig Euro*

### Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth

mit warmem Salat von Fenchel, Apfel und Karotte, Haselnüssen und Knieste - Kartoffeln

1.1/7/8,2/

*Zwei und Zwanzig Euro*

### Schnitzel vom Wildschweinrücken mit Haselnusspanierung

weißem Stangenspargel und gedämpften Drillingen, Sauce Hollandaise oder Butter

1.1/3/7/8,2/9/

*Sieben und Zwanzig Euro*

### Perlhuhn vom regionalen Züchter

in Butter gegarte Brust, kleines Frikassee aus der Keule und Armer Ritter mit Leber,

Morchelrahm und gebratener Spargel

1.1/1.2/3/6/7/

*Neun und Zwanzig Euro*

# Die Gaststuben Gothisches Haus

## Harzer Abendbrot

1.2/Dinkel/3/6/7/9/10/12/13/A/B/C/D/HG

Genießen Sie das Beste

vom Käsehof Westerhausen der Familie Groppegießer

Wurst vom Gut Wasserleben der Familie Müller

Spezialitäten vom Roten Harzer Höhenvieh der Familie Thielecke aus Tanne

Brot der Bäckerei Silberbach

dazu Pottsuse, hausgemachter Senf und Butter von der Harzkuh

*Siebzehn Euro*

## Der Burger aus der Region

1.1/7/10/B/C

Bio Fleisch vom Harzer Höhenvieh aus Tanne

im Burger Bun aus der Bäckerei Silberbach

Speck vom Harzer Sattelschwein

Zwiebelmarmelade, BBQ Sauce

und herzhafter Westerhäuser Hofkäse

*Sechzehn Euro*

## Hausgemachte Kartoffelchips

mit Sour Cream

7

*Vier Euro / Sechs Euro*

## Für Hinterher

### Unser Garten

Birne, Cassis, Joghurt, Quitte

1.1/3/7/8.2/8.3/13

*Zehn Euro*

## Gebrannte Krim von Schokolade und Vanille

Rhabarberkompott und Joghurteis

1.1/3/7/8.2/8.3/13

*Neun Euro*

## Auswahl an Bio- Käse aus Westerhausen und Deutschland

mit hausgemachtem Früchtetesenf, Traubenkompott, hausgemachten schwarzen Nüssen

und Knäckebrötchen von der Bäckerei Silberbach

1.1/1.2/7/8.3/10/12/13/B

*Vierzehn Euro*

### *Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene*

1 Glutenhaltiges Getreide 1.1 Weizen 1.2 Roggen 1.3 Gerste 1.4 Hafer  
2 Krebstiere und Erzeugnisse 3 Eier und Erzeugnisse 4 Fische und Erzeugnisse 5 Erdnüsse und Erzeugnisse  
6 Sojabohnen und Erzeugnisse 7 Milch und Erzeugnisse  
8 Schalenfrüchte und Erzeugnisse 8.1 Mandel 8.2 Haselnüsse 8.3 Walnüsse 8.4 Kaschunüsse 8.5 Pecannüsse 8.6 Macadamia  
9 Sellerie und Erzeugnisse 10 Senf und Erzeugnisse 11 Sesam und Erzeugnisse 12 Sulphide 13 Lupine und Erzeugnisse  
14 Weichtiere und Erzeugnisse  
  
A mit Farbstoff B mit Konservierungsstoff C mit Antioxidationsmittel D mit Geschmacksverstärker E geschwefelt F geschwärzt  
G mit Phosphat H mit Milcheiweiß I koffeinhaltig J chininhaltig K mit Süßungsmittel L gewachst