

Die Gaststube Gothisches Haus

Vorneweg, Zwischendurch oder nur so

Westerhäuser Bio Ziegenfrischkäse

mit süß - sauren Gurken, Dill und Senfsaat

7/10

14€

Pressé vom Hauskaninchen und Entenleber

Portweintrrauben, Perlzwiebeln, Barrique Essig Mayonnaise, Brioche

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

15€

Hauptgänge

Gebratene Forellenfilets aus Wendefurth

mit warmem Salat von Fenchel, Äpfeln und Karotten, Haselnüssen und Knieste - Kartoffeln

1.1/7/8.2/

22€

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/

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

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

16€

Hausgemachte Kartoffelchips

mit Sour Cream

7

4€ / 6€

Dessert

Gebrannte Krem von Schokolade und Vanille

Rhabarberkompott und Joghurteis

1.1/3/7/8.2/8.3/13

9€