



Mandelholz **ANGEBOTE**
aus unserer..
KÜCHE
„einfach mehr“

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 8

Hausgemachte Brühe vom Tafelspitz mit geschnittenen Kräuter Crêpe‘

Clear Beef soup with julienne of herb Crêpe

Mandelhölzer Kürbiscremesuppe € 7

Heimischer Kürbis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Creamy homemade pumpkin soup with caramelized pumpkin seeds and oil

Salate

Winterlicher Salat mit Ente „Confit“ € 19

Entenkeule langsam und bei geringer Temperatur im eigenen Fett
geschmort, serviert auf einem Salat mit Rucola, Kirschtomaten,
Cranberries, Kartoffelscheiben, Birne und Blaukäse

Beilagensalat € 6

side salad

Salatteller „Grüne Tanne“ € 18

Gemischter Blattsalat Bratkartoffeln, mit Putenmedaillons
und einem Spiegelei

Salad Platter roasted potatoes, goat cheese and turkey medallions

Cesar Salat € 12

Salatherzen mit Parmesandressing, Kirschtomaten, Croûtons und
roten Zwiebeln

Classic cesar salad with tomatoes and parmesan

- mit Putenmedaillons *with turkey medallions* € 17

- mit gebrillten Campas *with grilled shrimp* € 19



Nun ist Grünkohlzeit

Herbstliche geschmorte **Gänsekeule** € 28
auf Mandelhölzer Grünkohl, Bratapfel und Bratkartoffeln
Goose - leg with winter cabbage and roasted potatoes

Mandehölzer Grünkohl mit einer gebratenen **Brägenwurst**, € 17
scharfem Senf und Salzkartoffeln
Winter cabbage with a local Sausage

Unsere beliebte **Grünkohlplatte** € 18
Schweinebraten, Schweinebauch und Brägenwurst servieren wir
mit Salzkartoffeln
Mixed Winter cabbage platter with porkroast, porkbelly and sausageand potatoes

Flammkuchen

Original : Mit Speck, Zwiebeln und Käse € 14
Thinn savory tarte from Elsass with bacon, onions and cheese

Mandelholz Spezial:
Mit Serranoschinken, Rucola, Tomaten und Käse € 16
Thin savory tarte from Elsass with Serrano ham, Rucola, tomatoes and cheese



Vom Ofen und aus der Pfanne

Gebratene **Harzer Zuchtforelle** aus Wenefurth € 21
Mit Dillkartoffeln und Gurkensalat
Local trout, dill-potatoes and cucumbersalad

Oberförster Schnitzel € 18
Paniertes Schweineschnitzel, gebratene Waldpilze, kräftiger Jus,
knusprige Bratkartoffeln und kleinen Salat
Pork schnitzel with forrest mushrooms and roasted potatoes

Mandelholz Spezial Teller € 29
Black Angus Rumpsteak, Gambas, gemischter Salat, Aioli und
Baguette
Steak and Shrimp

Rumpsteak, 200g € 27
Vom Grill, gebackene Zwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes Frites und bunter Salat
New York strip steak with onions and roasted potatoes

„Spare Ribs“ € 19
Vom Brandenburger Jungschwein – butterweich – mit Cole Slaw
- Pommes Frites
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
Pork spare ribs



Wild und Geflügel

Unser beliebtes **Wildgoulasch**

€ 19

Aus dem Harzer Wald, Apfelrotkohl und Spätzle

Deer stew with red cabbage

Braten vom heimischen **Rotwild**

€ 21

Apfel-Cranberry-Kompott, Rotkohl und Kartoffelklöße mit
Semmelbutter dazu Rotwein sauce

Marinated deer roast with red cabbage and dumplings

Entenbrust – rosa gegrillt

€ 32

Auf einer Pflaumensauce, Rote und Gelbe Möhren angeschwenkt
mit Princess-Bohnen und Mandeln - Kartoffelgratin

Geschmorte **Gänsebrust**

€ 26

Servieren wir mit einem Bratapfel, Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen mit Semmelbutter

Pork schnitzel with forest mushrooms and roasted potatoes



Mandelholz **ANGEBOTE**
aus unserer..
KÜCHE
„einfach mehr“

Vegetarisch und Vegan

Allgäuer Kässpätzle € 15

Mit Alpenkäse, knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salat

Vegetarian southern german pasta with melted cheese

Tomaten - Risotto € 16

Cremiges Risotto, Strauchtomaten, Rote Bete chips und Parmesan

Spinach risotto

Dessert und Patisserie

Mandelhölzer Kaiserschmarrn € 11

Authentischer Kaiserschmarrn, in der Pfanne karamellisiert,

Preiselbeeren und Apfelmus....ideal zum Teilen

- Kugel Mövenpick Vanilleeis

Cornflakes Panna cotta € 8

mit fruchtigen Beerenragout und Pistazien Pesto

Mousse au Chocolat € 8

Mit flüssigen Himbeer kern auf Birnencarpaccio

Eisvariationen aus dem Hause Mövenpick pro Kugel € 2,50

- Vanille

- Pistazie

- Macadamia-Nuss

- Sahne