

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

Abendkarte

Unsere Aperitif Empfehlung:

Dirty Martini:

Klassischer trockener
Tanqueray Martini, Cinzzano
Vermouth, Oliven Brine und
Oliven € 6,00



Suppen

Harzer Schiebensuppe

geschmorte Zwiebeln, aufgefüllt mit Brühe, Eierflocken
und Fleischklößchen ^{3, 6, A1, C2, K1}

Local soup specialty, from beef stock with onions, meatballs, egg drop and herbs
7,50 €

Mandelhölzer Kürbiscremesuppe ^{A1,G,}

heimischer Kürbis im Ofen gebacken wird mit Brühe und Sahne püriert ^A

Our homemade fresh Pumpkin crème soup
6,90 €

Sellerie Apfelcreme Suppe ^{A,G 3,6}

Hausgemacht von Bospok Äpfeln und mit Croutons

Homemade creamy apple and celeriac soup
6,90 €

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

Salate

Mandelholzer **Harzkäsesalat**

Scheiben von Harzkäse, Apfel und Zwiebeln
angerichtet auf einem Mix von Blattsalaten
überzogen mit French Dressing und Waldhonig
dazu Baguette und Butter ^{A1, A2, C1, G} 13,50 €
mit gegrillter Geflügelbrust 18,50 €
oder vegetarisch mit Falafelbällchen 17,50 €

large green Salad with local cheese, apples and onions, add a chicken breast for € 6 more

Salatteller „Grüne Tanne“

Bratkartoffeln mit Spiegelei, angerichtet an verschiedene Salaten ^{C1}

Our house salad, mixed greens with roasted potatoes and a fried egg

15,20 €

Gegrillter Zander und Lachs auf Griechischem Salat

Filets vom Lachs und Zander auf frischen Tomaten, Gurken, roten
Zwiebeln, Feta Käse und Oliven mit Salaten der Saison angerichtet
dazu Baguette und Butter ^{A1, A2, G, M, H2}

our Greek salad with Salmon and Zander filets

19,80 €

Salat und Steak „Chimuchuri“

gegrilltes Hüftsteak (100g) mit Argentinischer Kräutersauce
(Chimichurri)

verschiedene Salate, Rucola, Tomaten, Gurken, frischen Beeren,
Kartoffelscheiben und darauf ein gebackener Ziegenkäse und Feigen,
Dressing von Rotweinessig und etwas Senf

dazu Baguette und Butter ^{A1, A2, G, M, H2}

grilled Flank steak (100g) with a herb- lemon sauce on greens, tomatoes cucumbers, potatoes, berries, figs and baked goat cheese

17,80 €

Mandelholz  ANGEBOTE
aus unserer..
KÜCHE
„einfach mehr“

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet

In einer Haselnusskruste gebacken und angerichtet an geschwenktem Curry-Gemüse und dazu Kartoffelpüree ^{A1, D1, G,}

Filet of Salmon in a Hazelnut crust, sautéed Zucchini and mashed potatoes

22,50 €

Gebratene Harzer Zuchtforelle aus Wendefurth

dazu geschwenkte kleine Kartoffeln sowie winterliche Blattsalate mit hausgemachter Kräutervinaigrette

Local trout, pan fried and served with baby potatoes and a green salad

20,50 €

Zanderfilet aus der Pfanne

Senf Honig Dressing und angerichtet auf geschmortem Sahne - Wirsing und dazu Kartoffelpüree ^{A1, C1, G, H3}

Local filet of Zander, pan fried and served with baby cabbage and mashed potatoes

24,50 €

Vegetarisch

Falafel – Schupfnudelpfanne

Knackig frische Gemüse sautiert mit Schupfnudeln und angerichtet mit Falafelbällchen in Senf Honig Dressing

Vegetarian: Falafel croquettes served on vegetables and with a german pasta

15,50 €

Gemüserösti

Hausgemachter Rösti mit Julien vom Wurzelgemüse, mit Rahmchampignons und Parmesan, frisch gehobelt ^{A1, C1, G}

Vegetarian: Potato and root vegetable rösti, mushrooms in cream, fresh parmesan

14, 50 €

Mandelholz  ANGEBOTE
aus unserer
KÜCHE
„einfach mehr“

Wild und Geflügel

Barbarie Entenbrust , A1, G, N4,3,13

medium in der Pfanne gebraten, auf einer Pflaumen-Zimt-Rotwein-Jus angerichtet, dazu zweierlei mit Pflaumen geschmorte Karotten, Kartoffelklöße mit Semmelbutter

Duck Breast, braised Karrotts and Plums served with potatoe dumplings

26,80 €

Panierte Hähnchenbrust „Cordon Bleu“

Gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse

Zweierlei von der Erbse und Kartoffelkroketten^{A1,C1,G,H3}

Breaded, stuffed Chicken breast, peas and pommes croquettes

18,80 €

Geschmorte winterliche Gänsekeule, A1, G, N4,3,13

überzogen mit eigener Rotwein-Jus angerichtet an Kartoffelklößen mit Semmelbutter, Apfelrotkohl und einem Bratapfel

Braised Goose Leg is served with Dumplings and Red Cabbage

24,80 €

Geschmorte winterliche Gänsebrust , A1, G, N4,3,13

Auf einer Rotwein-Jus und angerichtet an frischem Grünkohl und dazu reichen wir Salzkartoffeln und einen Bratapfel

Goose Breast is served with Fall Kale and boiled potatoes

24,20 €

Hirschkalbsbraten

überzogen mit einer Rotwein-Wachholdersauce

angerichtet an Kartoffelklößen mit Semmelbutter, Apfelrotkohl und eine

Preisselbeerbirne ^{3, 8, A1, G, K1, N3, C2}

Roasted local deer, juniper berry sauce, dumplings and red cabbage

20,50 €

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

Unser beliebtes geschmortes Wildgoulasch

von Rot- und Schwarzwild aus heimischen Wäldern, geschmort mit Champignons, serviert an handgeschabten Spätzle und einem Salat von gelben Beeten ^{6,8,A1,C1,G,K3,N3}

Deer Stew with mushrooms, served with Spätzle

18,90 €

Ragout vom Hirschrücken

Verfeinert mit Schattenmorellen, Creme Fraiche und Zimt, dazu Böhmisches Klöße mit Semmelbutter und ein Blattsalat mit Hausdressing

A1, C, G

Stag Ragout, cut from the back, served in cherry sauce, Bohemian dumplings, Salad

24,00 €

Winterzeit ist Grünkohlzeit

Traditional German Fall Kale is served with a marinated Pork Steak and boiled potatoes

Heimatlicher frischer Grünkohl wird von uns mit Speck, Zwiebeln und Haferflocken langsam geschmort, serviert mit Salzkartoffeln und dazu bieten wir:

Ein Kassler Steak vom Grill 18,80 €

oder

Harzer Kohlwurst 16,50 €

oder

Unsere Mandelhölzer Schlachte Platte 19,80 €

mit Wellfleisch, Kasseler Kamm Medallion und Wurst ^{A1, M}

Mandelhölzer Grillhaxe

Gepökelt, geschmort und dann knusprig gegrillt
serviert an Sauerkraut und Salzkartoffeln

Grilled Pork shank with Sauerkraut and boiled potatoes

19,50 €

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

Rind, Kalb und Schwein

Rumpsteak 200 gr.

nach Ihrem Temperatur-Wunsch gegrillt, dazu Kräuterbutter
und eine Grilltomate, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln ^{3,6,A1,G}

New York Strip Steak, herb butter, a grilled tomato, and green beans rolled in bacon, roasted potatoes

26,90 €

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, in der Pfanne gebraten und traditionelle Garnitur,
dazu Bratkartoffeln und Blattsalate mit Hausdressing

Veal Schnitzel with roasted potatoes and a green salad

23,50 €

Osso Bucco

Kalbsbeinscheibe ist langsam mit Karotten und Zwiebeln geschmort,
serviert auf Bandnudel mit Parmesan, dazu winterliche Blattsalate mit
Haus-Vinaigrette

Osso Bucco roasted with Onions and Carrots, served a green salad

23,00 €

Unser „Harzer Schnitzel“

Das panierte Schweineschnitzel wird mit Harzkäse gefüllt, in der Pfanne
gebraten, angerichtet an Sahne-Wirsing und Bratkartoffeln ^{A1, C1, G}

Our house specialty: Schnitzel is stuffed with local cheese, Cabbage and roasted potatoes

17,90 €

Dazu empfehlen wir:

„naturtrübes Grevensteiner Landbier“

Bei uns vom Fass, nach altem Rezept gebraut

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

0,3l 3,20 € 0,5l 4,70 €



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

**Wir empfehlen zum Abschluss
aus dem Hause Hammerschmiede Zorge im Harz**

Einen feinen und milden **Obstbrand** „Obstgarten“
2 cl 3,80 €

Schmiedefeuer Edelkräuter brennend serviert
2 cl 4,00 €

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze
mit Mövenpick Vanille-Eis und Sahne
6,10 €

Eisvariation E,D aus dem Hause Mövenpick
1 Kgl. Vanille, 1 Kgl. Pistazie 1 Kgl. Macadamia mit Sahne
6,50 €

Mandelholzer Himbeer Parfait
Hausgemacht, auf einem Schokoladenspiegel mit Sahne angerichtet^{C1,H2}
7,30 €

Mandelholz  ANGEBOTE
aus unserer
KÜCHE
„einfach mehr“

Zusätzlich ab 17:30 Uhr aus der kalten Küche

Schweinemetz

Portion mit gewürfelten Zwiebeln und Gurkenecken

dazu reichen wir Butter und Brotkorb A1 A2 G

A German tradition, ground pork, spiced and served with onions, pickles and bread

12,50 €

Fuhrmanns Holzplatte

Zwiebelmetz, hausgemachte Rot-, Leber- und Bratwurst, Sülze,

Harzer Käse und Schinken, dazu Gurke, Butter und Brot A1 A2 G 2, 6, 7, 8

A variety platter of typical German cold cuts and cheese, bread and butter

15,50 €

Schinkenplatte

eine feine Auswahl an rohen und gekochten Schinken

dazu reichen wir Butter und verschiedene Sorten Brot A1 A2 G 2, 6, 7, 8

The finest German varieties of smoked and cured ham, bread and butter

15,80 €

Käseholzteller

diverse Schnitt- und Weichkäse, Butter und verschiedene Sorten Brot A E

A large variety of traditional cheeses with local bread and butter

15,80 €

Unsere **Hausgemachte Bauernsülze** im Glas serviert

mit Röstkartoffeln und Remoulade, Salatgarnitur G 3, 7, 11

Homemade „headcheese“ – cold ham in both with roasted potatoes- a house specialty – try it once and you become a fan

14,50 €

Toast „Hawaii“

Toast belegt mit gekochtem Schinken,

Ananas und Käse überbacken A1 G 1, 2, 6, 7, 8

A light open-faced toast of ham, pineapple and cheese

13,30 €