

Mandelhölz  ANGEBOTE
aus unserer
KÜCHE
„einfach mehr“

Mittagskarte

Nach dem Wandern oder als Vorspeise zum Teilen:

Elsässer Flammkuchen „traditionell“

belegt mit Speck und Käse

a specialty from Alsace, a thin crust baked pie with onions and bacon

11,80 €

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 €

Tomatensuppe ^{A, G, 3,6}

von pürierten Roma Tomaten, Basilikum und etwas Sahne

Roma Tomato soup with Basil and Crème

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 €

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

Salatteller „Grüne Tanne“

Bratkartoffeln mit Spiegelei, angerichtet an verschiedenen Salaten ^{C1}
Our house salad, mixed greens with roasted potatoes and a fried egg
15,20 €

Salat und Steak „Chimuchuri“

gegrilltes Hüftsteak (100g) mit Argentinischer Kräutersauce
(Chimichurri)
verschiedene Salate, Rucola, Tomaten, Gurken, frischen Beeren,
Kartoffelscheiben und darauf Ziegenkäse und Datteln, 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“

Filet vom Seelachs

paniert und in der Pfanne gebraten, serviert auf Dillsauce
dazu ein Buttermilch-Kartoffelpüree und ein gemischter Salat ^{A1, D1, G,}

Filet of Pollack, fried, Dill sauce and mashed potatoes, mixed salad

18,50 €

Gebratene Harzer Zuchtforelle aus Wendefurth

dazu geschwenkte kleine Kartoffeln sowie Blattsalate

mit hausgemachter Kräutervinaigrette ^{A1, A2, C1, G}

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

20.50 €

Vegetarisch:

Schupfnudeln mit geschmorten Tomaten, Gemüse der Saison,
abgeschmeckt mit Creme Fraiche und Kräutern der Provence ^{A1, A2, C1, G}

Southern German Pasta, sautéed with Tomatoes, vegetables, crème fraiche and herbs

16,50 €

Panierte Hähnchenbrust

Knusprig in Butter gebraten, auf geschwenktem Currygemüse

im Mandel- Reisrand angerichtet ^{A1, C1, G, H3}

Breaded Chicken breast, Curry Vegetables and Rice with almonds

18,80 €

Schnitzel vom Schweinerücken

Aus der Pfanne, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln geschwenkt

und dazu Salzkartoffeln ^{A1, C1, G, H3}

Breaded Pork Schnitzel, Brussel Sprouts with Onion and Bacon, boiled potatoes

17,80 €

Mandelholz  ANGEBOTE
aus unserer
KÜCHE
„einfach mehr“

Sauerkraut - Spätzle Pfanne

Spätzle und Sauerkraut in der Pfanne gebraten und dazu ein Kasseler Steak mit einem Spiegelei^{A1, C1, G, H3}

Southern Pasta sauté with Sauerkraut Kasseler Steak with a fried egg

17,80 €

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 €

Frischer Grünkohl – Kasseler Steak ^{A1,K,6}

Hausgemachter Grünkohl wird mit einem deftigen Kasseler Steak vom Grill serviert – dazu Salzkartoffeln

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

18,80 €

Grünkohl Schlachte Platte ^{C1, G, H3}

Hausgemachter Grünkohl wird mit einem Medaillon vom Kasseler Kamm, Bauchfleisch und einem Rostbratwurstchen, serviert – dazu Salzkartoffeln

Traditional German Fall Kale is served with a marinated Pork Steak, Bacon and a small sausage and boiled potatoes

19,80 €

Schweinshaxe vom Grill ^{C1,G,H3}

Haxe vom Brandenburger Strohschwein im Ofen gegrillt und mit Sauerkraut sowie Salzkartoffeln und Quedlinburger Senf serviert

Pork Knuckle with Sauerkraut and boiled potatoes

19,50 €

Mandelholz  ANGEBOTE
aus unserer..
KÜCHE
„einfach mehr“

Heimisches Wildbrett

Hirschkalbsbraten

überzogen mit einer Rotwein-Wacholdersauce
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 €

Unser beliebtes geschmortes Wildgoulasch

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

Deer Stew with mushrooms, served with Spätzle
18,90 €

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 €

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
7,50 €

Mandelholzer Himbeeren Parfait
Mit Walnuskernen und Sahne auf einem Schokoladenspiegel C1,H2, G
7,30 €