

Mandelholz  ANGEBOTE
aus unserer..
KÜCHE
„einfach mehr“

Mittags

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 €

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 €

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 €

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 €

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 €

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 €

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 €