



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

Suppe

Harzer Schiebensuppe 3,6, A1, C2, K1
geschmorte Zwiebeln, aufgefüllt mit Brühe,
Eierflocken und Fleisch-Bällchen
5,90 €

Hausgemachte Kürbissuppe A1, G
mit Sahnetupfer
5,70 €

Tageseintopf
mit Wiener Würstchen
Minibrötchen „rustikal“ dazu Butter A1,G,K1,N4
7,80 €

Hausgemachte Tomatensuppe
Mit Sahnetupfer A1,G,N3
5,70 €

Salat

Mandelholzer **Harzkäsesalat**
Scheiben von Harzkäse , Apfel und Zwiebeln
angerichtet auf einem Mix von Blattsalaten
überzogen mit French Dressing und Waldhonig
dazu Brot und Butter A1, A2 ,C1 ,G
10,50 €

Blattsalat „Winterzeit“
Tranchen von Entenbrust
auf verschiedenen Blattsalaten, angerichtet mit Walnußkernen,
Orangenspalten und Hausdressing, überzogen mit Cumberlandsoße
dazu Brot und Butter A1, A2, G, M,H2
16,20 €

Salatteller „Grüne Tanne“
Bratkartoffeln mit Spiegelei, angerichtet an frischen Blattsalaten C1
13,50 €

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet A1, D1, G, 8
angerichtet auf einem Pastinaken Kartoffel Curry mit Schmand,
abgeschmeckt mit Ingwer und Curry, dazu reichen wir einen
winterlichen Blattsalat mit Hausdressing
19,50 €



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

Harzer Zuchtforelle aus Wendefurth gebraten A1,D1,G,
dazu Salzkartoffeln sowie frischer Blattsalate
mit hausgemachter Kräutervinaigrette
17,90 €

Immer wieder beliebt

Unser beliebtes „Harzer Schnitzel“ A1, C1 ,G
das panierte Schweineschnitzel wird mit Harzkäse gefüllt
und in der Pfanne gebraten
angerichtet an Wirsinggemüse und Bratkartoffeln
15,90€

Dazu empfehlen wir:

„naturtrübes Grevensteiner Landbier“

Bei uns vom Fass nach altem Rezept gebraut

0,3l 2,80 €

0,5l 4,50 €

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Wild

Hirschkalbsbraten 3,8,A1,G,K1,N3
überzogen mit einer Rotwein – Wachholdersauce
hausgemachter Apfelrotkohl und Thüringer Klöße mit Semmelbutter
dazu eine Birnenhälfte mit Quitten- Preiselbeersahne
17,90 €

Wildtopf 6,8,A1,C1,G,K3,N3
von Rot- und Schwarzwild, geschmort mit Champignons,
handgeschabte Spätzle und dazu ein Blattsalatmix und
Quitten-Preiselbeersahne
16,90 €

Ragout vom Hirschrücken A1,C,G
verfeinert mit Schattenmorellen mit Creme Fraiche und Zimt
abgeschmeckt, dazu Brezenknödel mit Semmelbutter und
einen Blattsalat mit Hausdressing
21,00 €

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

Rind

Rumpsteak 200 gr.

nach Ihrem Wunsch gebraten, dazu Pfeffersoße und grüne Bohnen mit Speck und Bratkartoffeln 3,6,A1,G
24,90 €

Sächsischer Sauerbraten

mit Speckrosenkohl,
dazu Kartoffelklöße mit Semmelbutter 9,A1,G,N4
17,40 €

Der Küchenchef empfiehlt

Seine Hausgemachte Bauernsülze im Glas serviert

mit Bratkartoffeln und Remoulade, Salatgarnitur 3, 6,8,C1,G,M
11,90 €

Geflügel

Gegrillte Hähnchenbrust „Thailändisch“

In milder roter Currysauce mit Erdnüssen, auf einem Bett von Wurzelgemüsejulien serviert mit Butterreis
3,A1,G,N4
17,80 €

Barberie-Entenbrust, gegrillt

auf Pflaumensoße, abgeschmeckt mit Ingwer und Zimt,
dazu reichen wir Schupfnudeln und frischen Blattsalat A1,C1,G
20,50 €

Nach Art des Hauses

Osso Bucco

Langsam im Ofen mit Wurzelgemüse geschmorte Kalbsbeinscheibe butterweich und in deftiger Rotweinsauce, serviert auf Eierbandnudeln und dazu ein frischer Blattsalat A1,C1,G
21,50 €

Große Schweinshaxe für Zwei

1,1 kg Schweinshaxe gegrillt serviert für 2
Zum Teilen auf einer Platte mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree angerichtet A1,C1,G
29,50 €



Mandelholz
aus unserer

ANGEBOTE KÜCHE

„einfach mehr“

Wir empfehlen zum Abschluss aus dem Hause Hammerschmiede Zorge im Harz

Einen feinen und milden **Obstbrand** „Obstgarten“
2 cl 3,20 €

Schmiedefeuer Edelkräuter brennend serviert
2 cl 4,00 €

... deftiges aus der Winterküche

Grünkohl aus Blankenburg
mit Salzkartoffeln

dazu Kassler Steak
16,20 €

ODER

Geräucherte Kohlwurst
13,80 €

ODER

Schlachteplatte
Wellfleisch, Kassler und Schmorwurst A1,M
17,80 €

Dazu empfehlen wir:

1 Pülleken aus dem Hause Veltins
Flasche Pülleken 3,20 €

Für den kleineren Hunger

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Käse A1,C1,G
8,50 €

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

Vegetarisch

Grünkohlbratling

auf Kartoffelpüree, mit Rahmchampignons
und Parmesan frisch gehobelt A1,C1,G
13,50 €

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze

mit Mövenpick Vanille-Eis und Sahne G
6,10 €

Eisvariation E,D aus dem Hause Mövenpick

1 Kgl. Vanille, 1 Kgl. Pistazie 1 Kgl. Macadamia mit Sahne
6,50 €

Mandelholzer Bratapfelparfait

auf Quittenspiegel mit Sahne C1,G
7,30 €

Kaiserschmarrn

servieren wir mit Sahne
und Vanilleeis aus dem Hause Mövenpick A1,C1,G
9,50 €

Zusätzlich ab 17:30 Uhr

aus der kalten Küche

Schweinemetts A1 A2 G

Portion mit gewürfelten Zwiebeln und Gurkenecken
dazu reichen wir Butter und Brotkorb
10,50 €

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

Fuhrmanns Holzplatte A1 A2 G

Zwiebelmett, hausgemachte Rot-, Leber- und Bratwurst, Sülze,
Harzer Käse und Schinken, dazu Gurke, Butter und Brot 2, 6, 7, 8
14,00 €

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

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

Schinkenplatte A1 A2 G

eine feine Auswahl an rohen und gekochten Schinken
dazu reichen wir Butter und verschiedene Sorten Brot 2, 6, 7, 8
14,00 €

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

Käseholzteller A E

diverse Schnitt- und Weichkäse, Butter und verschiedene Sorten Brot
14,50 €

A large variety of traditional cheeses with local bread and butter

Unsere **Hausgemachte Bauernsülze** im Glas serviert G
mit Röstkartoffeln und Remoulade, Salatgarnitur 3, 7, 11

11,90 €

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

Toast „Hawaii“ A1 G

Toast belegt mit gekochtem Schinken,
Ananas und Käse überbacken 1, 2, 6, 7, 8
11,30 €

A light open faced toast of ham, pineapple and cheese