



Speisenkarte

Für Kinder

Spaghetti – gern auch glutenfrei mit Tomatensauce	€ 5,90
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites mit Ketchup/Mayo	€ 5,90

Suppen

Tomaten-Basilikumsuppe mit Bio-Ziegenkäse und einem Hauch Chili	€ 5,50
Harzer Käsesuppe deftige Suppe mit Harzer Käse und fruchtigem Köhlerlieseltupfen vom Rahm	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 4,90
Tagessuppe bitte fragen Sie uns nach unserem aktuellen Angebot	€ 4,90

Vorspeise

Burrata mit Tomatenscheiben ein saftiger Mozzarella von der Kuhmilch aus Freilandhaltung mit toskanischem Balsamico, Olivenöl oder Pesto Verde und Basilikum	€ 11,90
Rinderfilet-Carpaccio mit Rucola, feinem Olivenöl und Parmesan Grana Padano	€ 15,90
Schulenberger Vesperteller Gemischter Brotkorb mit leichter Bio-Ziegen-Käsecreme, Tomatencreme, Harzer-Käse, Weichkäse, Harzer Mettwurst, Zwiebelringe und Butter	€ 10,90



Salate

kleiner Beilagensalat	€ 4,90
zum selbst zusammenstellen an unserem Salatbuffet	
Bergbauernsalat Salate der Saison mit Gurke, Tomate, Käse Putenstreifen, gerösteten Brotkrumen und Ei	€ 12,90

Hauptgerichte

Rinderroulade	€ 18,90
Färsenfleisch aus dem deutschen Alpenvorland, auf natürlichem Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof. mit einer deftigen Bratensauce, Blumenkohlröschen mit Semmelbutter und Kartoffeln	
Köhlergulasch	€ 18,90
pikantes Rinderfleischwürfel in dunkler Rotweintunke an einer roten Creme Fraiche mit Butterkartoffeln und Beilagensalat	
Harzer Hexenbraten	€ 13,90
Scheiben vom Jungschweinebraten, lecker serviert in einem leichten Paprikarahm, fruchtigem Köhlerliesltupfen dazu Mandel-Broccoli und Kartoffeln	
Oberharzer Steigerpfanne	€ 17,90
mit Schweineschnitzel vom Lübchiner Strohschwein, Bratkartoffeln, Broccoli und Champignons in Rahm	
Schmandsauerkraut nach „Harzer Art“	€ 12,90
dazu Harzer Schmorwurst und Kartoffeln	
Schweineschnitzel vom Lübchiner Strohschwein	€ 12,50
genfrei gefüttert und gezüchtet von der Fam. Roders nach „Wiener Art“, mit Zitrone, Pommes Frites und einer Handvoll Salat	
- Mit Tomatenscheiben und Käse überbacken	€ 14,90



Rumpsteak von der Färse - 250gr. -	€ 24,90
aus dem Simmental, biologisch und artgerecht gehalten mit einer pfeffrigen Rahmsauce, Kräuterbutter, Zwiebeln und Pommes Frites	
Forelle "Müllerin-Art"	€ 17,90
mit Sahnemeerrettich und gebutterten Salzkartoffeln	
Isländisches Lachsfilet	€ 24,50
Matthias und Kristian Gardarsson züchten ihre Lachse auf der von Fjorden zerklüfteten isländischen Halbinsel Vestfirðir auf der Haut gebraten mit Bio-Spaghetti und einem Zitronenschaum serviert	
Spaghetti "a la Cookie" – gern auch glutenfrei	€ 9,90
Bio-Spaghetti in einer pikanten Sauce von frischen Tomaten und bunten Paprikawürfeln, Parmesan Grana Padano	
- fünf Black- Tiger Garnelen	€ 16,90
Bitte fragen Sie nach unserem Halbpension Drei-Gang-Menü	€ 21,00

Dessert

Heiße Kirschen	€ 6,90
mit Vanillieeis	
Schoko-Soufflé	€ 6,90
an frischem Obst auf fruchtigem Spiegel	
Süße Überraschung aus der Küche	€ 5,90
Käsevarianten	€ 12,90
5 verschiedene Sorten mit Feigensenf und Obst	