

## **Fondue war gestern, Hut essen ist heute!!!**

Der Eisenhut wird in die Mitte des Tisches gestellt und mit Brennpaste erhitzt.

In die Hutkrempe füllen wir köstliche Rindssuppe und Gemüsestreifen.

Nun legt sich jeder nach Belieben das von uns vorbereitete Fleisch vom Schwein, Rind und Hähnchen auf den heißen Hut.

Kurz brutzeln lassen, jeder nach seinem eigenen Geschmack, der eine kürzer und medium, der andere länger und durch.

Und schon ist ein ganz besonderes kulinarisches Highlight fertig.

Dazu servieren wir verschiedene Saucen, Salat und Knoblauchbrot.

Zwischendurch genießt man immer wieder einen Löffel der köstlichen Rindssuppe mit Gemüse, die mit Fortdauern des Grillens immer kräftiger und intensiver wird.

So wird das Abendessen zu einem **geselligen Erlebnis.**

22,50 Euro pro Person  
auf Vorbestellung

### **Unsere regionalen Lieferanten:**

Kott & Stolte

Fleischerei Aschoff

Heberwiesen Eier

Unser Fleisch beziehen wir europaweit aus artgerechter Haltung

Obst und Gemüse

Wildcurrywurst und Roulade

Eier, Eierlikör und Nudeln

Alle Preise inklusive Steuern und Service

## **Suppen**

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,20 €
Tomatensuppe mit frischen Kräutern	4,20 €
Pikante Kokos-Currysuppe	5,10 €

## **Salate**

Gemischter Salat mit Cesar Dressing oder Vinaigrette	7,00 €
Gemischter Salat mit Cesar Dressing oder Vinaigrette und Hähnchenstreifen	10,00 €
Gemischter Salat mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und rote Bete	9,50 €

## Hauptgänge

Wildcurrywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	9,50 €
Wildgulasch mit Rotkohl und Kräuterkartoffeln	15,90 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Kräuterkartoffeln	16,50 €
Burger mit Bacon, Gewürzgurke, Tomate geschmorten Zwiebeln, Käse, hausgemachter Sauce und Pommes Frites	12,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkartoffeln und Salat	15,00 €

## Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“	13,90 €
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse	17,00 €
Steak vom Duroc-Schwein mit Zwiebel-Senfkruste	17,00 €
Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter und Ziegenkäse überbacken	25,00 € +2,50 €
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken	14,50 €

*Zu diesen Hauptgängen reichen wir  
Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kräuterkartoffeln  
& Salat oder Gemüse*

## Vegetarisch

Burger mit Gemüsepatty,  
gegrilltem Gemüse,  
hausgemachter Sauce und Pommes Frites 9,50 €  
*-auch als vegane Variante möglich-*

Ofenkartoffel mit Pfannengemüse  
Kräuterquark und kleinem Salat 10,50 €

Gnocchi mit Ricotta-Spinatfüllung  
in Tomatensauce 11,00 €

## Desserts

Mascarponecreme mit Himbeerpüree	4,00 €
Hausgemachter Brownie mit Walnusseis	4,80 €
Vanilleeis mit heißen Blaubeeren	5,20 €
Affogato – Vanilleeis mit Espresso	3,70 €
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Mangosorbet, Passionsfruchsorbet)	1,20 €
Sahne	0,60 €
Portion Eierlikör	1,50 €

## Aperitif

Martini, Sherry, Portwein	5cl	4,50 €
Sekt	0,1l	3,90 €
	0,75l	21,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Hugo (saisonabhängig)	0,2l	6,50 €
Aperol Lemon Spritz	0,2l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,50 €
Martini e Tonic	0,2l	5,90 €
Pimm´s No.1 Cup	0,2l	6,50 €
Gurke und Tonic	0,2l	6,90 €

## Softgetränke

Bad Harzburger Wasser	0,25l/0,75l	2,80 /6,50 €
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	0,2l	2,30 €
Cola light, Spezi	0,4l	4,30 €
Säfte von Creydt /Schorle	0,2l	2,80 /2,50 €
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber KiBa	0,4l	4,60 /4,40 €
Altenauer Limonade	0,33l	3,00 €
Vitamalz	0,33l	3,00 €
Schweppes	0,2l	2,50 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry		

## Bier

Altenauer dunkel oder Urstoff	0,33l	3,10 €
Krombacher Kellerbier vom Fass	0,3l/ 0,5l	3,20 /4,60 €
Krombacher Pils vom Fass	0,3l/0,5l	3,00 /4,30 €
Alsterwasser	0,3l/0,5l	3,00 /4,30 €
Krombacher Weizen	0,5l	4,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	3,10 €

## Weißwein

Gelber Musakteller	0,25l/0,5l	7,90 /15,50 €
Grauer Burgunder	0,25l/0,5l	5,90 /11,50 €
Grüner Veltliner	0,25/0,5l	5,90 /11,50 €
Riesling Kabinett halbtrocken	0,25l/0,5l	6,50 /12,50 €
Nibelungenkrone Müller-Thurgau lieblich	0,25l/0,5l	5,90 /11,50 €
Grauer Burgunder QbA	0,75l	21,50 €
Silvaner QbA	0,75l	21,90 €



## Rosewein

Cabernet Rosé	0,25l/0,5l	6,50/12,50 €
Portugieser Weißherbst	0,25l/0,5l	5,90/11,50 €

## Rotwein

Why not? Primitivo und Negroamaro	0,25l/0,5l	7,50/14,50 €
Spätburgunder	0,25l/0,5l	5,90/11,50 €
Merlot	0,25l/0,5l	5,50/10,50 €
Lemberger & Trollinger halbtrocken	0,25l/0,5l	6,50/12,50 €
Nibelungenglut lieblich	0,25l/0,5l	5,90/11,50 €
Why not Primitivo und Negroamaro	0,75l	21,00 €
Panamera Cabernet Sauvignon	0,75l	28,00 €

*Eine ausführliche Auflistung mit Anbaugebieten  
finden Sie in unserer Getränkekarte*

## Digestif

### Regionales

Schierker Feuerstein	2cl	2,20 €
Liköre von der Klosterbrennerei	2cl	2,80 €
Schmiedefeuer	2cl	3,30 €
The Glen Els Whisky	2cl	7,20 €

### Besonderes

Faude Feinde Brände:	2cl	
Gurke, Himbeere, Zwetschge, Williams Christ		4,60 €
Blutorange		4,90 €

### Klassiker

Pircher Obstler	2cl	2,70 €
Grappa	2cl	3,20 €
Korn	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	2,80 €
Malteser Aquavit	2cl	2,50 €
Ramazotti	4cl	4,90 €
Baileys	4cl	4,90 €
Cognac	2cl	ab 4,50 €

## Heißgetränke

Espresso /doppelter Espresso	2,50/4,10 €
Café Creme klein/groß	2,30/3,90 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,40 €
Milchkaffee	3,60 €
Schokolade /mit Sahne	3,30/3,80 €
Tee	2,80 €

## Beschwipst

Glühwein	3,50 €
Glühwein mit Schuss	4,50 €
Grog	3,20 €
Teegrog	4,50 €
Latte Macchiato mit Baileys	5,00 €
Pharisäer	5,00 €
Lumumba	5,00 €