

Etwas Kleines Vorweg

Fine de Claire Austern

Chesterbrot

Fine de Claire oysters / Chester bred

€ 3,95 pro Stück

Frische Salate

Hausdressing

Fresh salad / homemade dressing

groß € 8,50 / klein 5,50€

Gebratene Gänseleber

Mark von heimischen Quitten / feine Salatspitzen / Limetten-Haselnuss-Vinaigrette

fried goose liver / quince sauce / fresh salad / lime-hazelnut-dressing

€ 14,00

Angusbeef-Carpaccio

Senf-Pfeffersauce / Grana Padano / Rahmpilze

Angus beef carpaccio / mustard pepper sauce / Grana Padano / creamy mushrooms

€ 15,50

Suppen

Tomatencremesuppe

Vitaminsprossen / Schlagrahm

Cream of tomato soup / vitamin sprouts / whipped cream

€ 8,50

Rinderkraftbrühe

Gemüse / Eierstich

Beef broth royale / vegetables

€ 8,75

Cremsuppe vom Muskatkürbis

Sahnehaube / Kürbiskerne / steirisches Kürbiskernöl

pumpkin cream soup / pumpkin seeds / styrian pumpkin seed oil

€ 9,75

Hummercreme

sautierte Riesengarnele

Cream soup of lobster / king prawn

€ 12,50

Unsere Hauptgerichte

Hirschkalbsbraten

Wacholderrahm / Pilze / Rotkohl / Kartoffelbirnentarte
Roast of fawn / juniper cream sauce / mushrooms / red cabbage / potato pear tarte
 € 22,50 / Klein € 19,50

Eine halbe Nantaiser Ente

Grand Manier-Sauce / glacierte Orangenscheiben / sahniges Weinsauerkraut
 Kartoffel-Walnuss-Spirale
A half Nanteiser duck / Grand Manier-sauce / glazed slice of orange / creamy sauerkraut / walnut potatoes
 € 25,00

Wildschweinmedaillon

Pfefferrahmsauce / Weinapfel / Pfifferlinge / Serviettenknödel
Medallions of wild boar filet / pepper cream sauce / filled wine apple / chanterelles / dumplings
 € 27,50

Nordseescholle

Speckbutter / Salzkartoffeln / Eisbergsalat
North Sea plaice / butter / boiled potatoes / iceberg lettuce
 € 22,50

Flusszanderfilet

Currysauce / Zucchini-Tomatenragout / Olivenrisotto
Pikeperch / curry sauce / zucchini tomato ragout / olive risotto
 € 25,00

Nordsee-Seezunge

Petersilienkartoffeln / Salat
North sea sole / parsley potatoes / salad
 € 41,00

Wiener Kalbsschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller
breaded veal cutlet / roasted potatoes / salad
 € 22,50 / Klein € 19,00
 zusätzlich buntes Pfannengemüse € 4,50

Argentinisches Black-Angus Rumpsteak

Kräuterbutter / Pfannengemüse / Pommes Frites
Black Angus rump steak / herb butter / fried vegetables / French fries
 € 28,50
 zusätzlich Beilagensalat € 5,50

Rinderfiletsteak

Pfefferrahmsauce / Macairekartoffeln / Marktsalate
Beef filet steak / pepper cream sauce / Macaire potatoes / seasonal salad
 € 35,50
 zusätzlich buntes Pfannengemüse € 4,50

Unsere Hauptgerichte

Rinderfilet Mignon

Riesengarnelen / Balsamicojus / Sauté-Gemüse / Kartoffeltarte

filet mignon / king prawns / balsamic sauce / sauteed vegetables / potato tarte

€ 29,00

zusätzlich Beilagensalat € 5,50

Tranchierter Lammrücken

Kräuterhaube / Honigsauce / Bohnen / Tomate / überbackene Sahnekartoffeln

Saddle of lamb / herb crust / honey sauce / beans / tomato / gratinated potatoes

€ 29,50

Spaghettini

Basilikumpesto / Zwergtomaten / Aroma-Riesengarnelen

Spaghettini / basil sauce / tomato / king prawns

€ 19,50 / Klein € 17,50

Reichhaltiger Salatteller

Caesardressing / Parmesanflocken / Putenbrustmedaillons

seasonal salad / Caesar dressing / Parmesan / fried turkey breast fillet

€ 15,00

Ausschließlich vegetarisch

Frischkäse-Spinatcannelloni

Tomaten-Lauchfondue

Cream chese spinach cannelloni / spring onion tomato fondue

€ 14,00

Zucchinirolade

Schafskäse / Tomatenragout

Zucchini spiral / filled with sheep's milk cheese / tomato ragout

€ 14,50

Mie-Nudel-Burger

Austernpilze / Mozzarella / Tomatenhumus / Süßkartoffel

Mie noodle burger / oyster mushrooms / mozzarella / tomato humus / sweet potato

€ 14,50

Quinoaroulade

Broccoli / Tomaten / Käsesauce / Rucola

Quinoa spiral / broccoli / tomatoes / cheese sauce / rucola

€ 15,50

Für zwei Personen oder beliebig mehr

Am Tisch tranchiertes Chateau Briand

Doppeltes Filet vom Angus Rind

Sauce Bernaise / Grilltomate / Pilze / Gemüse oder Salat / Kartoffelauswahl

Chateaubriand -double Angus filet- / Bernaise sauce / grilled tomato / mushrooms / vegetables or salad / potatoes

€ 43,00 pro Person

Tranchierter Rehrücken

Pfifferlinge / Burgunderkraut / Kartoffel-Kräuterplätzchen / warmes Birnenchutney

Carved saddle of venison / chanterelles / red cabbage / potato herb biscuits / pear chutney

€ 38,00 pro Person

Aus unseren Frischwasserbassins

Harzer Regenbogenforelle "Müllerin"

Butter / Petersilienkartoffeln / Salat

Harz rainbow trout / butter / parsley potatoes / salad

€ 22,50

Harzer Regenbogenforelle "Blau"

Butter / Sahnemeerrettich² / Salzkartoffeln / Salat

Harz rainbow trout / butter / horseradish cream / boiled potatoes / salad

€ 21,50

Kanadischer Hummer

Zubereitung nach Ihrem Wunsch

Canadian lobster -cooked to desired-

Tagespreis

Salat vom halben Kanadischen Hummer

Cocktailsauce / Toast

Salad of Canadian lobster / cocktail sauce / toast

Tagespreis

Behnecke´s traditionelle Klassiker

Harzer frische Bregenwurst oder geräucherte Schmorwurst
 unser grober Seelenwärmer Senf / deftiger Grünkohl / knusprige Röstkartoffeln
pork and brain sausage or fried sausage / coarse mustard / kale / roast potatoes
 € 14,50

**Filet-Topf „Braunschweiger Hof“
 Medaillons vom Jungschwein**
 Pilze / Spiegelei / Röstkartoffeln
Medallions of pork / mushrooms / fried egg / roast potatoes
 € 19,50
 zusätzlich Beilagensalat € 5,50

Cordon Bleu vom Parma Landschwein
 Käse-Schinkenfüllung^{1,2} / Röstkartoffeln / Salatteller
Cordon bleu of parma pork / filled with cheese and ham / roast potatoes
 € 21,00

Unser Rotwildgulasch aus der Keule
 Pilze / Butterspätzle / Apfelchutney
Harz red deer goulash / mushrooms / homemade spaetzle / apple chutney
 € 18,50 / Klein € 16,50

Hausgemachte Bauernsülze¹
 Sauce Remoulade / Röstkartoffeln
Homemade farmers brawn / sauce remoulade / roast potatoes
 € 14,50

Milde Primtjes Matjesfilets
 Gurke / Apfel / Zwiebel / Sauerrahm / Salzkartoffeln
filet of white herring / cucumber / apple / onion / sour cream / boiled potatoes
 € 14,80

Frisch angemachtes Beef-Tatar vom Norddeutschen Weiderind
 Brotauswahl / Butter
Fresh dressed Angus beef tatar / bread / butter
 € 19,50
 am Tisch zubereitet + 4,50€

Rosa Roastbeef vom Angus Rind
 Niedertemperatur gegart
 Sauce Remoulade / Röstkartoffeln
Roast Angus beef medium fried / sauce remoulade / roast potatoes
 € 21,00 / Klein € 18,00

6 Rostbratwürstel³
 Wirsingkohl / Kartoffelstampf oder Röstkartoffeln
6 small bratwurst / savoy cabbage / mashed potatoes or roast potatoes
 € 13,00

Süßer Nachklang

Unsere Rote Beerengrütze

Tahiti-Vanilleeis / Vanillesauce
Red fruit jelly / vanilla ice cream / vanilla sauce
€ 8,50

Triologie von cremigen Sorbets

Trilogy of creamy sorbets
€ 9,00

Limonenparfait

gratiniert mit braunem Zucker / Ananascarpaccio / Minzpesto
Gratinated lime parfait / pineapple carpaccio / mint sauce
€ 9,50

Himbeer-Limonen-Thymianmousse

Espressosauce / Fleur de Sel / karamellisiertes Müsli
Raspberry lime thyme mousse / espresso sauce / Fleur de Sel / caramelized cereals
€ 10,50

Unsere Crème Brûlée

Walnusseis
Crème Brûlée / walnut ice cream
€ 11,50

Schokoladenvariation "Braunschweiger Hof"

Java Schokoladenstreifen / Crème Brûlée / Kakao-Sorbet / Schokoladensoufflé
Chocolate variations "Braunschweiger Hof" / Java chocolate stripes / Crème Brûlée / cacao sorbet / chocolate soufflé
€ 12,00

Crêpes Suzette

Für zwei Personen oder mehr - für Sie am Tisch flambiert -
Cognac / Orangenlikör / Tahiti-Vanilleeiscreme
Crêpes Suzette / cognac / orange liqueur / vanilla ice cream
€ 15,50 pro Person

Käseauswahl

Harzer Käse

Griebenschmalz / luftgetrockneter Bauchspeck / Zwiebelbrot
Harz cheese / crackling fat / air-dried pork belly / onion bread
€ 6,75

Milder italienischer Pecorino und schweizer Tête de Moine

Früchtesenf / Blätterteigstange
Mild italian Pecorino / suisse Tête de Moine / fruit mustard / puff pastry
€ 9,75

Gebackener Ziegenkäse

Himbeermark
Baked goat cheese / raspberry sauce
€ 10,50

Kleine Käseauswahl

Früchtesenf / Trauben / Brotauswahl
Small selection of cheese / fruit mustard / grapes / bread
€ 12,00