

Keltische Küche

Vorspeise

Schwarzwurzelsalat mit Giersch (a, d, i, m)

In Butter geschwenkt und mit einem aromatischen Sud aus Met und Apfelsaft abgelöscht, erhalten die Hauptzutaten Schwarzwurzel, Lauch und Giersch, ihren besonderen Geschmack. Der panierte und goldgelb gebratene Hirtenkäse ist das I-Tüpfelchen auf diesem leckeren Salat.

6,90 €



Runks Munks (a, e, i, m)

Diese deftige, rustikale Gemüsesuppe enthält fast Alles, was der Bauerngarten so hergibt. Die Kraftbrühe wird mit Eiereinlauf und Kräutern bereichert. Leckeres Brot dazu macht satt.

4,50 €

Kräutersüppchen der Saison (a, d, e, i, m)

Schon zur Keltenzeit gekocht, erfreut sie sich heute wieder großer Beliebtheit. Mit frischem Waldstauden-Roggen-Brot – einfach, köstlich!

5,90 €

Keltische Küche

Hauptgerichte

Unsere keltischen Vorfahren kannten noch keine Speisekartoffeln. Um unsere Gerichte authentisch zu gestalten, haben wir auch darauf verzichtet.

Sofern nichts anderes angegeben ist, reichen wir als Sättigungsbeilage rustikales Brot und verschiedene, etwas anders zubereitete Salate.

Forelle aus dem Nassetal (b, i, l, m)

Wir servieren Ihnen eine leckere Forelle nach „Müllerin“ - Art zubereitet. Ein Produkt der Südharzer Forellenzucht aus dem Nachbarort Wickerode.

Mit rustikalem Brot

19,90 €

Auf Wunsch auch mit Rosmarinkartoffeln.

21,90 €



Keltische Küche

Hauptgerichte

Hähnchenbrust auf Waldpilzbärlauchsoße (d, f, i, l)

Das zarte Geflügelfleisch bekommt durch die feinwürzige Pilzsoße eine besondere Aufwertung. Als Sättigungsbeilage passen sehr gut unsere Quarkbratlinge zu diesem Gericht.

19,90 €



Gefüllter Kräuterpfannkuchen (a, d, e, i, l)

Viele frische Wildkräuter finden auch hier intensive Anwendung. Die perfekte Ergänzung unserer Pfannkuchen ist deren Füllung mit kräftig-würzigem Wildgulasch mit frischen Champignons.

19,90 €

Altbewährte Hausmannskost...

Hauptgerichte

Questenteller (a, d, e, f, i, k, l)

So, wie Vergangenheit und Gegenwart Geschichte ist, so vereinen wir bei diesem Gericht Salatvariationen von Bronze- bis Neuzeit. Von frischem Kraut, über aromatische Hülsenfrüchte, bis hin zu lecker zubereitetem Getreide, finden Sie eine große Auswahl von Salaten mit frischen Kräutern. Gebratene Streifen der Hähnchenbrust ergänzen diese vollwertige Mahlzeit, deren Herzstück eine hausgebackene Queste ist.

12,90 €

Ritter „Knaut“, liebt es auf Jäger – Art (a, d, i, l)

Zwei zarte Schweineschnitzel in goldgelber Panade gebraten, dazu frische Champignons in Rahmsoße, mit reichlich leckeren Pommes und Garnitur.

18,90 €

Sülze ⁽¹⁾ *nach Art des Hauses* (i, l)

In einer würzigen Marinade aus Zwiebeln und frischen Kräutern, mit knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat.

12,90 €

(1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7, = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle)

Kulinarisch Vegetarisch



Dinkelpfannkuchen mit Gemüse (a, d, e, i, l)

Dieses Gericht ist nicht nur lecker sondern sehr gesund und bekömmlich. Wir reichen dazu einen Dip aus Kräuterschmand sowie verschiedene angemachte Salate.

12,90 €

Regionale Spezialität ~ „Aschkuchen“ (a, d, i, l, m)

Dieses sättigende Hauptgericht ist kein Kuchen, sondern ein Pfannengericht. Die Zutaten werden hierbei übereinander geschichtet. Geschichtet werden:
würziger Kloßteig, Süßkirschen und Brötchenwürfel, welche in mit Milch verquirlten Eiern eingeweicht wurden.
Hierzu reichen wir eine heiße, süße Fruchtsoße.

12,90 €

Alabastersteinchen im Moos (a, d, i, l)

Champignonköpfe in würzigem Teig gebacken,
im Nudelnest mit Kräuterpesto der Saison angerichtet,
mit Salatbeilage

12,90 €



Keltische Küche

Kleine Leckereien

Dinkelkringel (a, d, i,)

Für den kleinen Hunger zwischendurch waren unsere keltischen Vorfahren auch gerüstet. Ein honiggesüßter Teig aus Dinkelmehl und Mohn macht's möglich.

Drei Kringel angerichtet mit selbstgemachter Marmelade und Sahne

2,70 €

Keltenbecher (d)

Geeiste Himbeeren und klein gehackte Minze verleihen diesem Nachtisch aus Sauerrahm mit Honig eine ganz besondere Frische.

4,20 €

Für kleine Kelten

Sonnenwendfeuer

Portion würzige, goldgelbe Pommes

Nach Wunsch mit Ketchup^(1,2) und Mayonnaise⁽⁴⁾

4,50€

kl. 3,00€

Kinderschnitzel Idefix (a, i)

Schnitzel mit würzigen, goldgelben Pommes

7,90€

Das kleine Dorf der Gallier (b, d, i)

Kartoffelbrei^(3,4) mit Fischstäbchen,

dazu leckeren Salat.

4,90 €



(1 = mit Konservierungsstoffe, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,

6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle)

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Blankenburger Classic	0,25l	2,00€	0,7l	4,50€
Blankenburger Medium			0,7l	4,50€
Blankenburger Naturell	0,25l	2,00€	0,7l	4,50€

Limonaden

Vita Cola ^(4,7)	0,30l	2,80€	0,4l	3,50€
Coca Cola ^(4,7)	0,30l	2,80€	0,5l	4,00€
Coca Cola light ^(4,6,7)	0,30l	2,80€	0,5l	4,00€
Fanta ^(3,4)	0,30l	2,80€	0,5l	4,00€
Sprite	0,30l	2,80€	0,5l	4,00€
Gänsefurther Bitter Lemon ⁽⁸⁾	0,25l	2,80€	0,5l	5,00€
Gänsefurther Tonic ⁽⁸⁾	0,25l	2,80€	0,5l	5,00€
Gänsefurther Ginger Ale ⁽⁸⁾	0,25l	2,80€	0,5l	5,00€

Fruchtsäfte



Granini Apfelsaft naturtrüb	0,30l	3,00€	0,5l	5,00€
Granini Rhabarber	0,30l	3,00€	0,5l	5,00€
Granini Sauerkirsch	0,30l	3,00€	0,5l	5,00€
Granini Banane ⁽³⁾	0,30l	3,00€	0,5l	5,00€
Granini Johannisbeere ⁽³⁾	0,30l	3,00€	0,5l	5,00€
Granini Orange	0,30l	3,00€	0,5l	5,00€
Granini Grapefruit	0,20l	2,50€		
Granini Tomate	0,20l	2,50€		

Alkoholfreier Mix

Apfelschorle	0,3l	2,80€	0,5l	4,50€
Saftschorle	0,3l	2,80€	0,5l	4,50€
Mezzo Mix ⁽³⁾	0,3l	2,80€	0,5l	4,00€

(1 = mit Konservierungsstoffe, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = mit Koffein, 8 = mit Chinin, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle)

Heiße Getränke

Kaffee

Jacobs Kaffee ⁽⁷⁾	Tasse	2,00€	Pott	3,80€
Kaffee crema ⁽⁷⁾	Tasse	2,30€	Pott	4,20€

Kaffeespezialitäten

Latte Macciato ⁽⁷⁾	Tasse	2,80€		
Milchkaffee ⁽⁷⁾	Tasse	2,30€	Pott	4,50€
Cappuccino ⁽⁷⁾	Tasse	2,30€	Pott	4,50€
Heiße Schokolade ^(d)	Tasse	2,50€	Pott	4,90€
Espresso ⁽⁷⁾	Tasse	2,00€	Groß	3,50€

Aufgussgetränke

Tee verschiedene Sorten			Pott	3,00€
(Grün, Schwarz, Kräuter, Rotbusch, Früchte, Kamille,...)				
Kräutertees aus eigener Herstellung			Pott	3,90€
Heiße Zitrone aus Bio-Zitronen			Glas	2,90€
Grog mit 4cl Rum			Glas	4,00€

Honigwein *Met gab den Ahnen Kraft und Mut und tut uns heute auch noch gut!*

Questenberger Urtrunk – Met (11% Alkohol)	Tasse	4,50€
Kirschmet (6% Alkohol)	Tasse	4,50€

**Liebe ist...
manchmal schon
der Duft von frisch
gebrühtem
Kaffee!**



Das aktuelle Kuchenangebot erfragen Sie bitte beim Service!

(1 = mit Konservierungsstoffe, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = mit Koffein, 8 = mit Chinin, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle)

Biere

Vom Fass

Köstritzer Edelpils	0,3l	2,80€	0,5l	4,00€
Radler (Bier mit Sprite)	0,3l	2,80€	0,5l	4,00€
Diesel (Bier mit Cola)	0,3l	2,80€	0,5l	4,00€

Bierspezialitäten

Fürstlich Drehna „Odins Trunk“ (Honigbier)	0,5l	4,50€
Fulla (Honigbier)	0,5l	4,50€

Hefeweizen

Benediktiner hell	0,5l	4,50€
Benediktiner dunkel	0,5l	4,50€

Alkoholfreie Biere

Bitburger alkoholfrei		0,33l	2,80€
Benediktiner alkoholfrei		0,5l	4,50€
Radler alkoholfrei		0,3l	2,80€
		0,5l	4,00€

Malzbiere

Karamalz	0,33l	2,00€	0,5l	4,00€
----------	-------	-------	------	-------

Aus der Flasche

Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,80€	0,5l	4,00€
Mönchshof Kellerbier			0,5l	4,00€