

Jagdhaus
Holzeule

APERITIF

		€
Champagner GC Blanc de Blanc Millesime	0,75 l	139,00
100%Chardonnay	0,10 l	25,00
Nicolas Feuillatte		
Frankreich		
Champagner 1757 Brut Rosé	0,75 l	139,00
30%Pinot Noir, 40%Chardonnay, 30%Pinot Meunier	0,10 l	25,00
Abelé by Nicolas Feuillatte		
Frankreich		
Sekt Exclusiv Edition Brut	0,75 l	43,00
Flaschengärung und „handgerüttelt“	0,10 l	7,00
 RITTER VON KEMPSKI PRIVATHOTELS		
Cuvée aus: Chardonnay, Spätburgunder, Schwarzriesling Flaschengärung „handgerüttelt“ im Champagnerverfahren hergestellt Wein und Sektgut Hubertus Triebe		
PriSecco Apfelsinfonie alkoholfrei non-alcoholic	0,10 l	7,00
<small>Alte Sämlings Äpfel der Sorte Bittenfelder, medium, getoastetes Eichenholz, Roter Senf und Wasserkresse ergeben ein sehr spannendes alkoholfreies Erlebnis.</small>		
Aperol Spritz	0,15 l	8,50
Aperol, Prosecco, Soda		
CHANDON Garden Spritz	0,15 l	18,00
Schaumwein mit Orangenbitter		
<small>Handgefertigt aus lokalen argentinischen Orangen, Kräutern und Gewürzen</small>		
Lillet Berry	0,15 l	9,90
Lillet, Schweppes Wild Berry		
Hugo	0,15 l	8,50
Holunderblütensirup, Secco, Minze, Limette		
Toro Albalá Sherry	5 cl	
Fino 10Jahre		9,50
Olorosso 15Jahre		9,50
Cream P.X. 15Jahre		9,50
La Quintinye Vermouth Royal	5 cl	9,00
Blanc, Extra Dry, Rouge		
Signatur – Longdrink “Grapefruit-Eule”		13,50
Haus Gin aus Werther bei Nordhausen, Old Tom, London Dry, Red Berry, Schweppes Wild Berry, TH Ultimate Grapfruit		

VORSPEISEN

	€
Frühlingshafter Gartensalat mit Hausdressing, Pfifferlinge, Rauchmandeln und Kresse <i>Dieses Gericht enthält Gluten, Laktose, Senf und Nüsse.</i>	11,50
Räucherforellen-Röllchen mit Sesam, Senf, Salatspitzen und Schindelbruch-Brot-Chip <i>Dieses Gericht enthält Ei und Fisch.</i>	14,50
Steinpilz-Ravioli mit Tomate, Artischocken und marinierten Wildkräutern vegan <i>Dieses Gericht enthält Gluten, Sellerie.</i>	15,50

SUPPEN

Wildkraftbrühe mit Bärlauch-Roulade und Wurzelgemüse <i>Dieses Gericht enthält Sellerie, Laktose, Gluten und Ei.</i>	9,50
Cremesuppe von Pfifferlingen mit geräuchertem Panko und Schnittlauch-Öl vegan <i>Dieses Gericht enthält Sellerie und Nüsse.</i>	10,50

VEGETARISCH

Sonnengemüse-Tarte mit Burrata, Paprika-Sugo und gebackenem Rucola <i>Dieses Gericht enthält Gluten, Lactose und Ei.</i>	24,50
---	-------

HAUPTGÄNGE

	€
Nackensteak vom Hainfelder Hirsch mit Waldpilzflan, Pfifferlingen, wildem Broccoli und Preiselbeeren <i>Dieses Gericht enthält Laktose, Gluten, Ei und Sellerie.</i>	32,00
Geschmorte Ruppiner Weidelamm-Haxe mit Portweinjus, Karottenpüree und confierten Kartoffeln <i>Dieses Gericht enthält Laktose, Ei, Gluten und Sellerie.</i>	28,50
Gebratene Perlhuhnbrust mit Risotto, gebratenen Pfifferlingen und Apfel-Thymian-Chutney wahlweise mit veganer „Entenkeule“ vegan <i>Dieses Gericht enthält Laktose.</i>	27,50 26,50
Gebratenes Saiblingsfilet auf gelber Bete, Vollkorn-Perl Couscous und Wermutsauce <i>Dieses Gericht enthält Lactose, Gluten, Ei und Sellerie.</i>	31,50
Rosa gebratenes Dry Age Rinder-Entrecôte mit Kartoffelgratin, marinierten Wildkräutern und Bärlauch-Butter <i>Dieses Gericht enthält Laktose und Sellerie.</i>	36,00

DESSERT

Geflämmter Ziegenquark mit Salted-Caramel-Espuma und grünem Apfel-Sorbet <i>Dieses Gericht enthält Lactose, Nüsse und Ei.</i>	10,50
Veganes Mandel-Schokoladen-Küchlein mit marinierten Johannisbeeren <i>Dieses Gericht enthält Nüsse.</i>	11,50
Französischer Rohmilchkäse mit Trauben, Walnüssen, Birnensenf und Brot <i>Dieses Gericht enthält Gluten, Lactose und Nüsse.</i>	16,50

„Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;
trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,
so ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
und Sorgenbrecher sind die Reben.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE 1749-1832

BESONDERE WEINE AUS REGIONALEM ANBAU

		€
Kerner "terra M"	0,375 l	25,00
Thüringer Weingut Bad Sulza Saale-Unstrut		
Weissburgunder & Grauburgunder Quadrat II	0,75 l	59,00
Thüringer Weingut Bad Sulza Saale-Unstrut		
Riesling & Traminer	0,75 l	47,00
Harzer Weingut Kirmann Westerhausen, Saale-Unstrut		
Müller-Thurgau VDP Gutswein	0,75 l	46,00
Weingut Pawis Freyburg, Saale-Unstrut		
Dornfelder Qualitätswein	0,75 l	43,00
Harzer Weingut Kirmann Westerhausen, Saale-Unstrut		
Herzog von Auerstedt	0,375 l	30,00
Regent, Dornfelder Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut		

BIERE

		€
Altenauer „Harzer Pilsener“	0,30 l	4,90
	0,50 l	6,90
Alsterwasser/ Radler	0,30 l	4,90
	0,50 l	6,90
Benediktiner Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	6,60
Wernesgrüner Alkoholfrei	0,33 l	4,50
Altenauer „Malztrunk“ alkoholfrei	0,33 l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Light Sprite, Fanta	0,20 l	3,80
Bionade Litschi, Orange Ingwer, Holunder	0,33 l	4,60
Thomas Henry Tonic, Ginger Ale, Grapefruit Limo	0,20 l	4,60
Schweppes Wild Berry, Bitter Lemon	0,20 l	3,80
Altenauer Harzer Kräuterlimo	0,33 l	5,00

SÄFTE / SCHORLEN

Rauch Obstsäfte Rauch Säfte aus Rankweil im Voralberg	0,30 l	4,50
ViO Schorle Bio Apfel naturtrüb, Rhabarber, Johannisbeere	0,30 l	4,90

WASSER

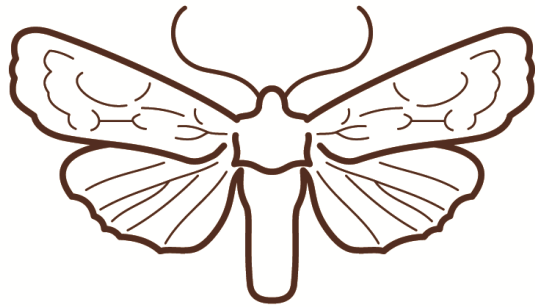
Blankenburger Wiesenquell spritzig/ naturell	0,75 l	7,90
	0,25 l	3,50

MELITTA KAFFEESPEZIALITÄTEN

	€
Tasse Kaffee	4,00
Kännchen Kaffee	5,80
Espresso	3,60
Doppelter Espresso	5,20
Espresso Macchiato	4,00
Doppelter Espresso Macchiato	5,60
Cappuccino	4,80
Cappuccino italienisch	4,80
Milchkaffee	5,80
Latte Macchiato	5,80

DIGESTIF

	4 cl
Müller Drei Sächsischer Coffee-Kräuter Likör	6,00
Poli Miele Grappa Likör mit Honig und Kräutern	9,00
Baron Otard Cognac V.S.O.P.	10,00
Die Spezialität aus der Harzer Spirituosenmanufaktur Hammerschmiede in Zorge	
Schmiedefeuer Spirituosenmanufaktur Hammerschmiede in Zorge	8,00
Himbeere 44,0%	11,00
Obstgarten 39,0%	8,00
Harzer Bio-Obstbrände & Liköre von Demmel & Cie aus Rohrsheim	
Wildkirsche, Zwetschge 40,0%	9,00
Johannisbeere 40,0%	10,00



Jagdhaus
Holzeule