

**GOTHISCHES HAUS
WERNIGERODE**

Harz

DIE GASTSTUBEN GOTHISCHES HAUS

Wir arbeiten eng mit unseren umliegenden Produzenten zusammen, die nicht nur Geschäftspartner, sondern auch Freunde sind. Die Nähe zueinander verschafft uns die absolute Frische für die besten Produkte aus der Harzregion.

Brockenbauer Thielecke mit dem
Harzer Roten Höhenvieh aus Tanne

Harzer Fischzucht Wendefurth

Bäckerei Silberbach

Landfleischerei Gut Wasserleben

Landmetzgerei Schlüter aus Vienenburg

Bio Eier vom Landgut Matthies

Käse von Familie Gropengießer vom Westerhäuser Käsehof

Perlhühner von Eberhard Mylius aus Bodensee / Harz

Bio Produkte der Familie Kind aus Ilsenburg

Wild aus heimischen Wäldern

TYPISCH
Harz





GLEICH ZUM APERITIF

Ofenfrisches Roggen-Dinkel-Brot zum Teilen

von der Bäckerei Silberbach mit hausgemachter Butter von der Harz Kuh, Gartenkresse und Pottsuse vom Gut Wasserleben

Sieben Euro

HEIMAT HARZ - UNSER MENÜ

Kleinigkeiten

Praline von geräucherter Forelle mit Pumpernickel
Kohlroulade, gebackener Kraut-Dim-Sum mit Speck
Gebackene Rotwurstpraline mit Speckmarmelade

Siebzehn Euro

Teigtaschen mit Bärlauchfüllung

mit Walnuss-Granola, Nussbutter und gereiftem Hofkäse

Sechzehn Euro

Riesling-Senf-Suppe

mit Weißwurst von geräucherter Forelle

Zwölf Euro

Rosa gebratener Wildschweinerücken mit Speckkruste

mit jungem Gemüse, Birne und Bärlauch-Klümpe

Neunundzwanzig Euro

Unser Wald

mit Fichte, Beeren, Nüssen und Schokolade

Fünfzehn Euro

3 Gänge – Neunundvierzig Euro pro Person

4 Gänge - Neunundfünfzig Euro pro Person

5 Gänge - Neunundsechzig Euro pro Person

VORNEWEG, ZWISCHENDURCH ODER NUR SO

Eine Hommage an meine Ur-Oma. Dieses Gefühl, als kleiner Junge in der Küche zu sitzen und meiner Ur-Oma beim Suppennudeln machen zuzusehen, entsteht jedes Mal aufs Neue, wenn ich unsere Nudelsuppe probiere. Nach dem Rezept meiner Ur-Oma Anna, die eine begnadete Köchin für unsere Familie war.

Nudelsuppe

mit hausgemachten, breiten Suppennudeln,
reichhaltiger Geflügelbrühe und Fleisch, gebratenen Pilzen,
Wurzelgemüse und pochiertem Bio Ei
Fünfzehn Euro

Soufflé vom Westerhäuser Ziegenkäse

junger Rhabarber, Radieschen, Wasabinüsse und Kresse
Fünfzehn Euro

Gebeizte Altenbraker Lachsforelle

mit grünem Apfel, Brunnenkresse, Senfmayonnaise
und eingelegtem Ingwer
Siebzehn Euro

Vegane Frühlingsbowl

Allerlei Blattsalate, Kräuterdressing, knackiges Gemüse, mariniertes
Ur-Getreide, karamellierte Kerne und Bärlauchbrot
Vierzehn Euro



HAUPTGÄNGE

Klassiker in Neu

Unsere Soljanka

Soljankasud, Kassler, Paprika-Tomatenchutney, Gewürzgurke,
Sauerrahmteigtasche, Salamichips

Kalbsleber

karamellierte Apfel-Zwiebeltarte, Kartoffelpüree,
gebackene Zwiebeln und Senfsauce

Und für Hinterher

hausgemachtes Eis am Stiel

Achtunddreißig Euro pro Person

Blumenkohl „polnisch“

gebratener Blumenkohl, pochiertes Bio-Ei,
Gewürz-Butterbrösel, Petersilienrisotto

Zwanzig Euro

Bayrisch Kraut (vegan)

geschmorter Spitzkohl, knuspriger veganer Bacon, Haselnüsse,
Kartoffel-Frühlingslauchstampf, Misoauce

Einundzwanzig Euro

Filet von der Altenbraker Lachsforelle

unter der Kartoffelhaube, Senfsauce und sautierte Dillgurken

Achtundzwanzig Euro

Perlhuhnbrust vom Bauer Mylius

mit Bärlauchfüllung, Rauchtomaten-Kartoffelpüree,
geschmolzenen Kirschtomaten und Brokkoli

Achtundzwanzig Euro

Kurzgebratenes vom Hirsch

mit Kohlrabispaghetti, Blauschimmelkäse und Kartoffel-Wirsingroulade
mit Speck

Einunddreißig Euro



HAUPTGÄNGE

Harzer Abendbrot

Genießen Sie das Beste vom Westerhäuser Käsehof der Familie Gropengießer, Spezialitäten der Landmetzgerei Schlüter, Brot der Bäckerei Silberbach, dazu Pottsuse, Senf und Butter von der Harz Kuh
Zwanzig Euro

Der Burger aus der Region

mit 100 % Rindfleisch vom Harzer Roten Höhenvieh, im Burger Bun von der Bäckerei Silberbach, Speck vom Harzer Strohschwein, Zwiebelmarmelade, hausgemachte rauchige Mayonnaise und herzhaftem Westerhäuser Hofkäse
Achtzehn Euro

Hausgemachte Kartoffelchips

mit Sour Cream
Sechs Euro

FÜR HINTERHER

Rhabarber Tarte

mit Frischkäse, Baiser und Sauerampfersorbet
Dreizehn Euro

Unser Milchreis

Geflammte Milchreiscreme, Zimt, Nussbutter, Butterkekseis und eingekochte Kirschen
Dreizehn Euro

Auswahl an Bio-Käse aus Westerhausen und Deutschland

mit hausgemachtem Früchtetesenf, Traubenkompott, hausgemachten schwarzen Nüssen und Knäckebrot von der Bäckerei Silberbach
Fünfzehn Euro

Gäste mit speziellen diätischen Bedürfnissen oder Lebensmittelallergien, die sich über die Zutaten unserer Speisen informieren möchten, wenden sich bitte an unsere Mitarbeiter.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.

Speise dish	Allergen-Informationen & Zusatzstoffe allergy information & food additives
Ofenfrisches Roggen-Dinkel-Brot	1.2 / 7 / B
Kleinigkeiten	1.1 / 3 / 4 / 6 / 7 / 8.3 / 9 / 10 / 12 / B
Teigtaschen	1.1 / 7 / 8.3
Riesling-Senf-Suppe	4 / 7 / 10 / 14
Wildschweintrüben	7 / 9 / 12 / B
Unser Wald	1.1 / 3 / 7 / 8.2 / 8.3 / 13
Nudelsuppe	1.1 / 3 / 6 / 9
Ziegenfrischkäse	1.1 / 1.2 / 8 / 7 / 12
Frühlingsbowl	6 / 9 / 10 / 12 / 8.3
Gebeizte Lachsforelle	1.1 / 4 / 7 / 10
Blumenkohl	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 8
Spitzkohl	1.1 / 6 / 9 / 8.2 / 12
Lachsforelle	1.1 / 4 / 7 / 10
Perlhuhn	1.1 / 3 / 6 / 7 / 9
Kurzgebratenes vom Hirsch	1.1 / 3 / 7 / 8 / 9 / 10 / 12 / B
Kalbsleber	1.1 / 3 / 7 / 9 / 10 / 12
Soljanka	1.1 / 3 / 7 / 10
Harzer Abendbrot	1.2 / 1.5 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12 / 13 / A / B / C / H / G
Der Burger aus der Region	1.1 / 7 / 10 / B / C
Hausgemachte Kartoffelchips	7
Rhabarbertarte	1.1 / 3 / 7 / 8
Milchreis	1.1 / 3 / 7 / 8.2 / 13
Auswahl an Bio-Käse aus Westerhausen und Deutschland	1.1 / 1.2 / 7 / 8.3 / 10 / 12 / 13 / B

Allergen-Informationen / allergy information

1	Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten
1.1	Weizen / Wheat
1.2	Roggen / Rye
1.3	Gerste / Barley
1.4	Hafer / Oats
1.5	Dinkel / Spelt
2	Krebstiere und Erzeugnisse / Crustaceans and products
3	Eier und Erzeugnisse / Eggs and products
4	Fische und Erzeugnisse / Fish and products
5	Erdnüsse und Erzeugnisse / Peanuts and products
6	Sojabohnen und Erzeugnisse / Soybeans and products
7	Milch und Erzeugnisse / Milk and products
8	Schalenfrüchte und Erzeugnisse / Nuts and products
8.1	Mandeln / Almonds
8.2	Haselnüsse / Hazelnuts
8.3	Walnüsse / Walnuts
8.4	Cashewnüsse / Cashew nuts
8.5	Pecannüsse / Pecan nuts
8.6	Macadamia / Macadamia
9	Sellerie und Erzeugnisse / Celery and products
10	Senf und Erzeugnisse / Mustard and products
11	Sesam und Erzeugnisse / Sesame seeds and products
12	Sulphite / Sulphites
13	Lupine und Erzeugnisse / Lupins and products
14	Weichtiere und Erzeugnisse / Molluscs and products
Zusatzstoffe / food additives	
A	mit Farbstoff / contains colorant
B	mit Konservierungsstoff / contains preservative
C	mit Antioxidationsmittel / contains antioxidant
D	mit Geschmacksverstärker / contains sapidity agent
E	geschwefelt / sulphurated
F	geschwärzt / blackened
G	mit Phosphat / contains phosphate
H	mit Milcheiweiß / contains milk protein
I	koffeinhaltig / caffeinated
J	chininhaltig / contains quinine
K	mit Süßungsmittel / contains sweetener
L	gewachst / waxed