

## *Herzlich Willkommen!*

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant „Am Nicolaiplatz“!  
Schön, dass Sie unser Haus besuchen.

Im Herzen von Wernigerode, zwischen dem historischen Rathaus und dem Rinkertor, befindet sich eine traditionsreiche Anschrift der Gastronomie und Gastfreundschaft unserer bunten Stadt am Harz - Wernigerode. Junge kreative Küche trifft auf Harzer Traditionen. In unserer Küche zaubert Marco Lehmbruch und sein Küchenteam gutbürgerliche und ausgefallene Köstlichkeiten während Gastgeber Wilfried Lehmbruch und Nadine Fischer mit Crew charmant durch das Restaurant wirbeln.

Hausgemacht und lecker am Tag. Unkonventionell zum Abend. Das „Nico“ steckt voller alter und neuer Erinnerungen. Eine kulinarische Spielwiese, ein Erlebnis, ein Lieblingsplatz.

Unser Haus steht für Tradition und Moderne zugleich. Bereits um 1608 wurde hier das Vorgängergebäude errichtet. Die Bauabnahme für das heutige Gebäude fand um 1877 statt. Bis 1930 wurden hier edle Stoffe und Kleidung feilgeboten - ein Modehaus nutzte die Räumlichkeiten.

Sie wollen länger bleiben? Kein Problem! Wir bieten in unserer Pension „Am Nicolaiplatz“ sieben Doppelzimmer zu Preisen von 70 bis 75 € pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück und Parkplatz an.

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns einfach an - Wir sind gerne behilflich!

Herzliche Grüße

Ihre Familie Lehmbruch & Team

# Tageskarte

Folgende Tagesangebote können Sie montags bis freitags  
von 11.30 bis 14.00 Uhr in unserem Haus genießen:

\* \* \* \* \*

- 236 **Schweinenackenbraten in Braunbiersauce** (a,g,i)  
dazu Rahmwirsing und Knödel böhmischer Art 7,50 €  
\*
- 202 **Sauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinen-Mandelsauce** (3, 11, 16, a, c, i, n)  
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelkloß 7,90 €  
\*
- 238 **Hühnerfrikassee mit Buttereis und Salatteller** (a, g, i) 7,50 €  
\*
- 203 **Kleines paniertes Schweineschnitzel** (4, a, g, i, c)  
mit frischen Champignons und Kartoffelbällchen 7,50 €  
\*
- 237 **Gedünstetes Heilbuttfilet mit Sauce Choron** (11, 16, a, d g, i)  
dazu Dampfkartoffeln und Salatteller 8,90 €  
\*
- 268 **Gebratener Heilbutt mit Zitronenbutter** (d, g, i)  
dazu Dampfkartoffeln und Salatteller 9,90 €

## Saisonale Spezialitäten

\*

## Grünkohlspezialitäten

274	<b>Gekochter Schweinebauch mit Grünkohl</b> <sup>(i)</sup> und Bratkartoffeln	11,80 €
275	<b>Harzer Bregenwurst mit Grünkohl</b> <sup>(i,j)</sup> und Bratkartoffeln	12,80 €
276	<b>Kasslersteak</b> <sup>(i)</sup> Grünkohl und Bratkartoffeln	13,70 €
277	<b>Garnierte Grünkohlplatte</b> <sup>(i,j)</sup> Bregenwurst, Schweinebauch, Kasslersteak mit Bratkartoffeln	15,80 €

## Vorspeisen

\*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 206 | <b>Ragout fin vom Schwein</b> <small>(8,a,y,i)</small><br>mit Käse überbacken und Toast    | 6.90 € |
| 204 | <b>Carpaccio vom Rind</b> <small>(a,y)</small><br>mit Parmesan, Olivenöl und Knoblauchbrot | 8.90 € |
| 205 | <b>Mozzarella mit Tomaten</b><br>und frischem Basilikum, Olivenöl und Knoblauchbrot        | 6.90 € |

## Suppen

\*

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 209 | <b>Kürbiscremesuppe</b> <small>(a,g,l)</small><br>mit Sahnehaube und Thymian-Crostini          | 4.90 € |
| 210 | <b>Hühnerbrühe</b> <small>(a,y,c,i)</small><br>mit Wurzelgemüse, Eierstich und Fleischklößchen | 4.90 € |

## Salate

\*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 270 | <b>Kleiner gemischter Salat</b> <small>(11,15,a,g,i)</small><br>mit hausgemachtem Kräuter-Jogurt-Dressing      | 4.50 €  |
| 256 | <b>Bauersalat</b> <small>(11,15,a,d,i)</small><br>mit Fetakäse, Ei und Thunfisch und Baguette                  | 9.90 €  |
| 207 | <b>Chefsalat mit gebratenen Putenbruststreifen</b> <small>(11,15,a,g,i)</small><br>in Kräuterrahm und Baguette | 10.50 € |

## Gerichte aus der kalten Küche

\*

- 222 **Hausgemachte Eisbeinsülze** <sup>(13,g,i)</sup>  
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatteller 9.90 €
- 225 **Strammer Max** <sup>(a)</sup>  
Belegtes Brot mit Schinkenwürfel und 2 Setzeiern 7.50 €
- 216 **Zwei Matjesfilets „Hausfrauenart“** <sup>(15,d,g,i)</sup>  
mit Soße nach Hausfrauenart, Kartoffeln und Salatteller 9.90 €

## Regionale Spezialitäten

\*

- 219 **Hirschgoulasch nach Oberharzer Art** <sup>(2,3,a,i)</sup>  
in Wacholdersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 14.50 €
- 490 **Wildschweinbraten** <sup>(2,3,a,i)</sup>  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 15.50 €
- 218 **Gebratene Harzer Zuchtforelle** <sup>(8,d,g,i,h)</sup>  
mit Mandelbutter, Kartoffeln und Salatteller 14.90 €

## Ganz ohne Fleisch

\*

### Vegetarisch

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 245 | <b>Folienkartoffel mit herzhaftem Kräuterquark</b>   | 5.50 € |
| 244 | <b>Kartoffelgnocchis in Tomaten-Champignonragout</b> (a,c,h,g)<br>mit frisch geriebenem Parmesan | 9.50 € |

\* \* \* \* \*

### Geflügelgerichte

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 262 | <b>Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken</b> (1,11,15,a,c,g,i)<br>Herzogin-Kartoffeln und Salatteller | 12.90 € |
|-----|---|---------|

### Fischgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 217 | <b>Gebratenes Zanderfilet</b> (8,a,c,g)<br>auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln | 13.90 € |
|-----|--|---------|

## Aus Topf und Pfanne

\*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 200 | <b>Försterschnitzel</b> <small>(a,d,i,g,c)</small><br>mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten  | 12.90 € |
| 224 | <b>Überbackenes Schnitzel mit Schinken-Käse-Haube</b> <small>(a,c,g,i)</small><br>Kartoffelspalten und Salatteller  | 13.50 € |
| 257 | <b>Harzer Holzfällersteak</b> <small>(13,15,g,i)</small><br>mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller  | 13.90 € |
| 261 | <b>„Bergmannsteller“</b> <small>(13,15,g,i)</small><br>Rumpsteak nach Wunsch gebraten mit Röstzwiebeln,<br>Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller              | 19.50 € |
| 201 | <b>„Schlemmerpfanne“</b> <small>(8)</small><br>Zwei kleine Steaks vom Schwein mit Würzfleisch,<br>Pfirsich und Käse überbacken,<br>dazu Pommes frites und Salatteller | 14.90 € |
| 223 | <b>Sauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinen-Mandelsauce</b> <small>(3,11,16,a,i,n)</small><br>dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße                                    | 13,50 € |
| 229 | <b>Filetpfanne nach Art des Hauses</b> <small>(c,g,i)</small><br>mit Champignons, Tomaten und Käse<br>überbacken dazu Röstinchen                                      | 15,50 € |
| 251 | <b>„Harzer Feuerfleisch“ nach Teufelsart</b> <small>(13,15,g,i)</small><br>im Topf serviert, Bratkartoffeln und Salatteller   | 12,90 € |

## Für unsere kleinen Gäste

\*

266	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b> <small>(1,16,3)</small>	3.90 €
234	<b>Wikinger Fischstäbchen</b> <small>(a,d,e)</small> mit Pommes frites und Ketchup	4.90 €
252	<b>Chicken Nuggets</b> (Hähnchen Crossies) mit Pommes frites und Ketchup <small>(a,c)</small>	4.90 €
235	<b>Kleines Schnitzel mit Pommes frites</b> <small>(a,c,i)</small>	5.90 €

## Dessert

(Beachten Sie bitte auch unser Kuchenangebot!)

\*

311	<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern auf Gewürzpfelragout und Vanilleeis	6.90 €
309	<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanille-Soße und Sahne	4.50 €
308	<b>Marillenknödel auf Kirschragout</b> mit Pralineneis und Sahne	6.90 €



## Eis

\*

	€
508 <b>Eis und Heiß</b>	
Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne	4,70
513 <b>Trüffelbecher</b>	
Marc de Champgner Trüffel- und Schokoladeneis mit Rumkugeln, Sahne und Schokoladensauce	5,80
510 <b>Coupe Dänemark</b>	
Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	4,80
507 <b>Schwedenbecher</b>	
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	5,20
503 <b>Eisschokolade</b> mit Vanilleeis und Sahne	3,20
504 <b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeis und Sahne	3,20
514 <b>Sanfter Engel</b>	
Orangensaft mit Vanilleeis	3,20
515 <b>Eisbecher „kunterbunt“</b>	
je eine Kugel Schokoladen- und Erdbeereis mit Smarties und Sahne	3,40
512 <b>Gemischtes Eis nach Wahl</b> mit oder ohne Sahne	3,80

## Getränke

\*

### Biere

			€
2	Hasseröder Premium Pils	Gl. 0,3 l	2,80
3	Hasseröder Premium Pils	Gl. 0,4 l	3,40
4	Hasseröder Premium Pils	Gl. 0,5 l	4,00
5	Hasseröder Schwarz	Gl. 0,3 l	2,80
15	Hasseröder Schwarz	Gl. 0,5 l	4,00
16	Hasseröder Fürstenbräu Granat	Gl. 0,3 l	2,90
17	Hasseröder Fürstenbräu Granat	Gl. 0,5 l	4,10
8	Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)	Gl. 0,3 l	3,20
10	Beck`s (alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	2,80
11	Franziskaner Hefeweizen	Gl. 0,5 l	4,10
12	Franziskaner Weizen - spritzig	Gl. 0,5 l	4,10
13	Franziskaner dunkel	Gl. 0,5 l	4,10
6	Franziskaner alkoholfrei	Gl. 0,5 l	4,10
1	Wolters Premium Pils	Gl. 0,3 l	2,80
25	kleines Alster (Pils-Sprite-Mix)	Gl. 0,3 l	2,80
26	großes Alster	Gl. 0,4 l	3,40
27	Diesel (Pils-Cola-Mix)	Gl. 0,3 l	2,80

### Erfrischungsgetränke

\*

20	Sprite Zitronenlimonade	Gl. 0,2 l	2,10
21	Fanta Orangenlimonade	Gl. 0,2 l	2,10
22	Coca-Cola	Gl. 0,2 l	2,10
23	kleines Spezi (Cola-Fanta-Mix)	Gl. 0,2 l	2,10
24	großes Spezi	Gl. 0,4 l	3,50
28	Vita Malz	Fl. 0,33 l	2,50
29	Blankenburger Wiesenquell still	Fl. 0,25 l	2,10
30	Blankenburger Wiesenquell	Fl. 0,25 l	2,10
44	Blankenburger Wasser spritzig	Fl. 1,0 l	4,50
31	Blankenburger Bitter Tonic	Fl. 0,25 l	2,30
32	Blankenburger Bitter Lemon	Fl. 0,25 l	2,30
33	Blankenburger Ginger Ale	Fl. 0,25 l	2,30
41	Apfelsaftschorle	Gl. 0,2 l	2,10
43	große Apfelsaftschorle	Gl. 0,4 l	3,80

## Fruchtsaftgetränke aus der Premium-Safterei Klindworth

\*

				€
<b>Fruchtgehalt</b>				
34	Apfelsaft	100% ohne Zucker	Gl. 0,2	2,10
35	Orangensaft	100% ohne Zucker	Gl. 0,2 l	2,10
36	Multivitamin (Diät)	50% mit Süßstoff	Gl. 0,2 l	2,10
37	Kirschnektar	50%	Gl. 0,2 l	2,10
38	Tomatensaft	100% ohne Zucker	Fl. 0,2 l	2,30
39	Bananennektar	25% mit 2% Zitrone	Gl. 0,2 l	2,10
40	Diät-Grapefruit	50% ohne Zucker	Gl. 0,2 l	2,10
42	Traubensaft rot	100% Direktsaft	Fl. 0,2 l	2,30

## Schnaps

\*

## Weinbrände

			€
81	Goldkrone	2 cl	2,10
83	Chantré	2 cl	2,30
85	Mariacron	2 cl	2,40

## Kräuterliköre

89	Brockenkräuter	2 cl	2,10
90	Schierker Feuerstein	2 cl	2,10
91	Jägermeister	2 cl	2,10
92	Ramazotti	2 cl	2,40
93	Wernigeröder Rathausröpfchen	2 cl	2,30
94	Underberg	2 cl Fl.	2,10
116	Fernet Branca	2 cl	2,30

## Obstler aus Nordhausen

95	Williams Birne	2 cl	2,20
96	Schwarze Zwetschge	2 cl	2,20
88	Grappa Bianca	2 cl	2,20

## Korn, Wodka und Whisky

105	Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20
108	Malteser Kreuz-Aquavit	2 cl	2,30
109	Wodka Gorbatschow	2 cl	2,30
110	Johnnie Walker - Red Label	4 cl	4,20
111	Jack Daniels Ten. Whisky	4 cl	4,40
112	Jim Beam	4 cl	4,20

## Kaffee- und Schokoladenspezialitäten

\*

	€
50 Tasse Kaffee	2,10
51 Kännchen Kaffee	3,80
55 Choco Chino (Kaffee und Kakao)	2,90
52 Cappuccino	2,70
53 Espresso	2,90
48 doppelter Espresso	3,70
77 Milchkaffee	2,90
49 Latte Macchiato	2,80
74 Tasse heiße Schokolade	2,40
75 Tasse heiße Schokolade mit Sahne	2,80
62 Tasse weiße Schokolade	2,40
65 Tasse weiße Schokolade mit Sahne	2,80
63 Tasse heiße Milch	2,10
54 Irish Coffee	3,70
76 Choco-Mint (Schokolade mit Pfefferminzlikör)	3,70
78 Russische Schokolade	3,70

\*

## Meißner Teespezialitäten

60 Darjeeling (Schwarzer Tee)	2,10
61 Darjeeling (Schwarzer Tee) mit Zitrone	2,20
64 Nana Minze (Pfefferminze-Kräuter-Tee)	2,10
66 Rooibos (Vanille-Sahne) (aromatisierter südafrikanischer Kräutertee)	2,10
67 Grüntee Jasmin (grüner Tee mit Jasminblüten)	2,10
68 Kamillo (Kräuter-Früchtetee aromatisiert mit Orange)	2,10
70 Hibiskus-Cranberry (Früchtetee aromatisiert)	2,10

\*

## Für die kalten Tage

71 Grog von Jamaika Rum	3,70
72 Glühwein mit Zitrone	2,90
73 Heiße Zitrone	2,20
59 Jagertee	3,80

## Rotwein

\*

€

**Bockenheimer Schlossberg**  
**Spätburgunder, Rotwein trocken**  
**Deutschland/Pfalz, Qualitätswein b.A.**

165	Flasche	0,7 l	15,90
166	Schoppen	0,2 l	5,10

**Pfälzer Landwein**  
**Portugieser Rotwein**  
**Deutschland/Pfalz**

169	Flasche	1,0 l	16,90
170	Schoppen	0,2 l	4,80

**Wallhäuser Pastorenberg**  
**Dornfelder, Rotwein, lieblich**  
**Deutschland/Nahe, Qualitätswein b.A.**

171	Flasche	0,7 l	15,90
172	Schoppen	0,2 l	5,10

**Sieboldinger im Sonnenschein**  
**Schwarzriesling, lieblich**  
**Deutschland/Pfalz, Qualitätswein b.A.**

173	Flasche	0,7 l	15,90
174	Schoppen	0,2 l	5,10

## Roséwein

\*

**Bockenheimer Grafenstück**  
**Portugieser Weißherbst, halbtrocken**  
**Deutschland/Pfalz, Qualitätswein b.A.**

139	Flasche	1,0 l	17,90
140	Schoppen	0,2 l	4,80

**Sieboldinger im Sonnenschein**  
**Portugieser Weißherbst**  
**Deutschland/Pfalz, Qualitätswein b.A.**

141	Flasche	1,0 l	17,90
142	Schoppen	0,2 l	4,80

## Weißwein

\*

€

<b>Bockenheimer Grafenstück</b>			
<b>Müller-Thurgau, trocken</b>			
<b>Deutschland/Pfalz, Qualitätswein b.A.</b>			
143	Flasche	1,0 l	17,90
144	Schoppen	0,2 l	4,80
<b>Bockenheimer Vogelsang</b>			
<b>Müller-Thurgau Kabinett, halbtrocken</b>			
<b>Deutschland/Pfalz, Qualitätswein mit Prädikat</b>			
149	Flasche	0,7 l	13,90
150	Schoppen	0,2 l	4,50
<b>Freyburg-Unstrut</b>			
<b>Bacchus, trocken</b>			
<b>Deutschland/Saale-Unstrut, Qualitätswein b.A.</b>			
151	Flasche	0,7 l	16,90
152	Schoppen	0,2 l	5,50
<b>Wallhäuser Backöfchen</b>			
<b>Bacchus Kabinett, lieblich</b>			
<b>Deutschland/Nahe, Qualitätswein mit Prädikat</b>			
157	Flasche	0,7 l	15,90
158	Schoppen	0,2 l	5,10
<b>Bockenheimer Grafenstück</b>			
<b>Gewürztraminer Spätlese</b>			
<b>Deutschland/Pfalz, Qualitätswein mit Prädikat</b>			
159	Flasche	0,7 l	15,90
160	Schoppen	0,2 l	5,10
<b>Weinschorle</b>			
186	Schoppen	0,2 l	4,20

## Sekt/Schaumwein

189	<b>Rotkäppchen Piccolo</b> (halbtrocken/trocken)	Fl. 0,2 l	5,50
184	<b>Rotkäppchen Piccolo</b> (alkoholfrei)	Fl. 0,2 l	5,50
182	<b>Rotkäppchen</b> (trocken)	Fl. 0,7 l	17,50
183	<b>Rotkäppchen</b> (halbtrocken)	Fl. 0,7 l	17,50

## Aperitif

\*

			€
168	<b>Martini Bianco mit Zitrone</b>	5 cl	4,20
155	<b>Aperol spritz</b>	Glas 0,2 l	5,50
156	<b>Hugo</b>	Glas 0,2 l	5,00

## Cocktails

\*

		€
118	<b>Sex on the Beach</b> Erfrischender Wodka-Cocktail mit süßem Pfirsich und einer leichten Rotbeerennote	5,50
119	<b>Tequila Sunrise</b> Tequila-Cocktail mit maskuliner Note, sehr fruchtig mit Zitrusfrüchten und Rotbeerenaroma	5,50
122	<b>Swimming Pool</b> fruchtig-süßer Wodka-Rum-Cocktail mit weichem Kokos-Curacao-Aroma	5,50

\*\*\*alkoholfrei\*\*\*

129	<b>Virgin Colada</b> Fruchtiger Ananascocktail <u>ohne</u> Alkohol, harmonisch abgestimmt mit samtig cremiger Kokosnote	5,50
130	<b>San Francisco</b> leichter süßer-herber Fruchtcocktail <u>ohne</u> Alkohol, erfrischend und vielschichtig aus verschiedensten Zitrusnoten	5,50

## Bar-Mixgetränke

\*

120	<b>Wodka Juice</b>	(4 cl Wodka und Orangensaft)	5,90
121	<b>Wodka Cola</b>	(4 cl Wodka und Cola)	5,90
123	<b>Weinbrand Cola</b>	(4 cl Weinbrand und Cola)	5,90
124	<b>Batida de Coco mit Kirsch- oder Orangensaft</b>	(4 cl Batida und Saft)	5,90
125	<b>Grashüpfer</b>	(4 cl Curacao blue und Orangensaft)	5,90
126	<b>Barcardi Cola</b>	(4 cl Barcardi und Cola)	5,90
127	<b>Gin Tonic</b>	(4 cl Dry Gin, Bitter-Tonic)	5,90
128	<b>Whisky Cola</b>	(4 cl Whisky, Cola )	5,90
133	<b>Campari Orange</b>	(4 cl Campari und Orangensaft)	5,90



## Beilagen

\*

### Beilagen (extra)

	€
Pommes	2,50
Kartoffeln	2,00
Klöße	2,00
Pilze	2,50
Kroketten	2,50
Bratkartoffeln	2,50
Wirsing	2,50
Sauce	2,00
Kräuterbutter	0,60
Zitronenbutter	0,60

\*\*\*\*\*

### Ihr Kontakt zu uns:

Pension und Restaurant «Am Nicolaiplatz»

Inhaber Wilfried Lehmbruch

Breite Straße 17

D-38855 Wernigerode

Tel.: +49 (0) 3943 . 63 23 29

Fax: +49 (0) 3943 . 60 20 91

[www.pension-in-wernigerode.de](http://www.pension-in-wernigerode.de)  
[buchung@pension-in-wernigerode.de](mailto:buchung@pension-in-wernigerode.de)

## Inhaltsstoffe

\*

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Inhaltsstoffe vorhanden:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) mit Phosphat
- (7) geschwärzt
- (8) gewachst
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (12) enthält eine Phenylalaninquelle
- (13) Nitritpökelsalz
- (15) Verdickungsmittel
- (16) Säuerungsmittel

Kennzeichnung von Allergenen in „lose ab zugegebenen“ Speisen und Getränken:

- a) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxyde und Sulfite

Wenn Sie weitere Fragen zu Inhaltsstoffen bestimmter Speisen bzw. Hinweise haben, wenden Sie sich bitte an die Bedienung.

# Wochenendkarte

Auch an Wochenenden und Feiertagen können Sie in der Zeit von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr ausgewählte Speisen der Hauptkarte in kleinerer Portionsgröße zu einem fairen Preis genießen.

<b>Sauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinen-Mandelsauce</b> <small>(3,11,16,a,i,n)</small>	
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	7,90 €
<b>Hirschgoulasch nach Oberharzer Art</b> <small>(2,3,a,i)</small>	
in Wacholdersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	9,90 €
<b>Gedünstetes Heilbuttfilet mit Sauce Choron</b> <small>(11, 16, a, d, g, i)</small>	
dazu Dampfkartoffeln und Salatteller	8,90 €
<b>Gebratener Heilbutt mit Zitronenbutter</b> <small>(d, g, i)</small>	
dazu Dampfkartoffeln und Salatteller	9,90 €
<b>Wildschweinbraten</b> <small>(2,3,a,i)</small>	
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklöße	10,50 €