

Suppen

Gose-Gulaschsuppe 	4,80
kräftig-deftig, mit einem Schuss gutem Gose-Bier	
Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh mit Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,50

Salate & kleine Speisen

Großer Salatteller mit Salaten der Saison	7,90
- dazu gebratene Champignons	9,20
- gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen	10,90
1 Paar Gose-Bierbeißer (<i>luftgetrocknet</i>) mit Treberbrot 	4,90
Gose-Schmalzbrote mit Treberbrot	4,00
- und Harzkäse, Zwiebeln und Gewürzgurke	6,90

Spezialitäten

Hähnchenbrustfilet in der Malzkruste mit dunkler Biersauce 	11,50
Harzer Jägerschnitzel mit Pfefferchampignonrahmsauce	14,50
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheiben	12,50

-Diese Gerichte servieren wir mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur-

Tipp: Harzer Spezialitätenteller (Harzkäse, Hackus, Gose-Bierbeißer,  Gose-Bierwurst, Gose-Sülze, Gose-Schinken und Gose-Schmalz) mit Salatbouquet, Gewürzgurke und Treberbrot, auf der Schieferplatte serviert	13,90
„Hackus und Knieste“ (kaltes Schinkenmett und halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Gewürzgurke*, Salatbouquet	8,90
„Knieste“ (halbierte, gebackene Ofenkartoffel, nach altem Harzer Rezept) mit hausgemachtem Kräuterschmand, Salatbouquet und Hähnchenbruststreifen	8,90
Gose-Sülze mit hausgemachter Remoulade, Gewürzgurke,  Bratkartoffeln und Salatbouquet	9,80
Goslarer Bierbraten mit dunkler Biersauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln 	12,90

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Fleischermeister Henning Kluss, der letzten in der Altstadt produzierenden Fleischerei. Beliefert wird er vom Familienbetrieb Hof-Greve in Bockenem.

Gerichte vom Harzer Roten Höhenvieh

-Vom Rotviehzuchtbetrieb Wehmeyer in Osterode-

Gulasch vom Harzer Roten Höhenvieh mit Spätzle und kleinem Salat 18,50

2 Rinderbratwürste vom Harzer Roten Höhenvieh mit dunkler Biersauce,  Sauerkraut und Bratkartoffeln 13,50

Vegetarisches

In Bierteig gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  Salatbouquet und Treberbrot 6,90

Butterspätzle mit Pfefferchampignonrahmsauce und Käse überbacken 8,90

Warmer Linsensalat mit Birnenspalten, Salatbouquet und Treberbrot, nach altem Goslarer Rezept 7,50

Knieste“ (halbierte & gebackene Ofenkartoffel, nach alter Harzer Art) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet 5,90

Kinderteller

„Kartoffelkönig“ halbe Knieste (gebackene und halbierte Ofenkartoffel) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salatbouquet 3,20
- mit Hähnchenbruststreifen 4,20

„Pirat vom Okerstausee“
Fischstäbchen mit Remoulade und frittierten Kartoffelscheiben 4,50

Nachspeisen

Tipp: Hausgemachtes „Bieramisu“  4,50
(mit dunkler Gose und Wölfti-Likören verfeinert)
auf Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel

Apfelringe in Bierteig gebacken, in Zimt & Zucker gewendet  4,20
mit Vanillesauce **oder** Vanilleeis

Vanille- und Schokoeis (3 Kugeln) mit Sahne und Schokosauce 3,90

 = mit Gose-Bier zubereitet

Wir haben von Mo-Fr ab 12 Uhr
und Sa und So ab 11 Uhr für Sie geöffnet,
warme Küche bis 21 Uhr.