

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

Abends

Unsere Aperitif Empfehlung:

Dirty Martini

Klassischer trockener
Tanqueray Martini, Cinzzano
Vermouth, Oliven Brine und
Oliven € 6,00



Suppen

Harzer Schiebensuppe

geschmorte Zwiebeln, aufgefüllt mit Brühe, Eierflocken
und Fleischklößchen 3, 6, A1, C2, K1

Local soup specialty, from beef stock with onions, meatballs, egg drop and herbs
7,50 €

Mandelhölzer Kürbiscremesuppe ^{A1,G,}

heimischer Kürbis im Ofen gebacken wird mit Brühe und Sahne püriert ^A

Our homemade fresh Pumpkin crème soup
6,90 €

Französische Zwiebelsuppe ^{A,G 3,6}

Hausgemacht von gelben und weißen Zwiebel, Rindfleischbrühe
abgeschmeckt mit majoram und etwas Kerbel und mit Käse überbacken

French Onion Soup
7,50 €

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

Salate

Mandelholzer **Harzkäsesalat**

Scheiben von Harzkäse, Apfel und Zwiebeln
angerichtet auf einem Mix von Blattsalaten
überzogen mit French Dressing und Waldhonig
dazu Baguette und Butter ^{A1, A2, C1, G} 13,50 €
mit gegrillter Geflügelbrust 18,50 €
oder vegetarisch mit Falafelbällchen 17,50 €

large green Salad with local cheese, apples and onions, add a chicken breast for € 6 more

Salatteller „Grüne Tanne“

Bratkartoffeln mit Spiegelei, angerichtet an verschiedene Salaten ^{C1}
Our house salad, mixed greens with roasted potatoes and a fried egg
15,20 €

Gegrillter Zander und Lachs auf Griechischem Salat

Filets vom Lachs und Zander auf frischen Tomaten, Gurken, roten
Zwiebeln, Feta Käse und Oliven mit Salat der Saison angerichtet
dazu Baguette und Butter ^{A1, A2, G, M, H2}
our Greek salad with Salmon and Zander filets
19,80 €

Salat und Steak „Chimuchuri“

gegrilltes Hüftsteak (100g) mit Argentinischer Kräutersauce
(Chimichurri)
verschiedene Salate, Rucola, Tomaten, Gurken, frischen Beeren,
Kartoffelscheiben und darauf ein gebackener Ziegenkäse und Feigen,
Dressing von Rotweinessig und etwas Senf
dazu Baguette und Butter ^{A1, A2, G, M, H2}
*grilled Flank steak (100g) with a herb- lemon sauce on greens, tomatoes cucumbers, potatoes,
berries, figs and baked goat cheese*
17,80 €

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet

In einer Haselnusskruste gebacken und angerichtet an geschwenktem Curry-Gemüse und dazu Kartoffelpüree ^{A1, D1, G,}

Filet of Salmon in a Hazelnut crust, sautéed Zucchini and mashed potatoes

22,50 €

Gebratene Harzer Zuchtforelle aus Wendefurth

dazu geschwenkte kleine Kartoffeln sowie winterliche Blattsalate mit hausgemachter Kräutervinaigrette

Local trout, pan fried and served with baby potatoes and a green salad

20.50 €

Zanderfilet aus der Pfanne

Senf Honig Dressing und angerichtet auf

geschmortem Sahn - Wirsing und dazu Kartoffelpüree ^{A1,C1,G,H3}

Local filet of Zander, pan fried and served with baby cabbage and mashed potatoes

24.50 €

Vegetarisch

Falafel – Schupfnudelpfanne

Knackig frische Gemüse sautiert mit Schupfnudeln und angerichtet mit Falafelbällchen in Senf Honig Dressing

Vegetarian: Falafel croquettes served on vegetables and with a german pasta

15,50 €

Gemüserösti

Hausgemachter Rösti mit Julien vom Wurzelgemüse, mit Rahmchampignons und Parmesan, frisch gehobelt ^{A1, C1,G}

Vegetarian: Potato and root vegetable rösti, mushrooms in cream, fresh parmesan

14, 50 €

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

Wild und Geflügel

Barbarie Entenbrust , A1, G, N4,3,13

medium in der Pfanne gebraten, auf einer Pflaumen-Zimt-Rotwein-Jus angerichtet, dazu zweierlei mit Pflaumen geschmorte Karotten, Kartoffelklöße mit Semmelbutter

Duck Breast, braised Karrotts and Plums served with potatoe dumplings
26,80 €

Panierte Hähnchenbrust „Cordon Bleu“

Gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse

Zweierlei von der Erbse und Kartoffelkroketten^{A1,C1,G,H3}

Breaded, stuffed Chicken breast, peas and pommes croquettes
18,80 €

Hirschkalbsbraten

überzogen mit einer Rotwein-Wachholdersauce

angerichtet an Kartoffelklößen mit Semmelbutter, Apfelrotkohl

und einer Preisselbeerbirne ^{3, 8, A1, G, K1, N3, C2}

Roasted local deer, juniper berry sauce, dumplings and red cabbage
20,50 €

Unser beliebtes geschmortes Wildgoulasch

von Rot- und Schwarzwild aus heimischen Wäldern, geschmort mit Champignons, serviert an handgeschabten Spätzle

und einem Salat von gelben Beeten ^{6,8,A1,C1,G,K3,N3}

Deer Stew with mushrooms, served with Spätzle
18,90 €

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

Vom Grill

Die Gerichte vom Grill servieren wir mit Kräuterbutter, gebackenen Zwiebeln und einer Grilltomate

Die Steaks grillen wir Ihrem Temperatur-Wunsch.

Bitte wählen Sie ihre Beilagen:

Bratkartoffeln oder pommes frites

und

*Bohnenbündchen oder einen gemischten knackigen Salat
oder einen Spinatstrudel*

Rumpsteak 200g	€ 26,90
Filetsteak 180g	€ 36,00
Kalbsrückensteak 200g	€ 28,50
2 Rinder-Hüftsteaks a 90g	€ 24,00
Schweinerückensteak 200g	€ 19,80
Geflügelbrust 160 g	€ 19,00
2 gegrillte Scampi Spieße	€ 22,50
Zusätzlich bieten wir:	
Chimichurri Sauce	€ 2,00
Pfeffer Sauce	€ 2,00
Bearnaise	€ 2,00

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer
KÜCHE
„einfach mehr“

Hirschburger

unser beliebtester Burger auf dem Grill mit Birne und Gouda überbacken, Salat, Tomate und Preiselbeercreme auf einem knusprigen Sauerteigbrötchen und dazu Pommes Frites 14,50 €

Osso Bucco

Kalbsbeinscheibe ist langsam mit Karotten und Zwiebeln geschmort, serviert auf Bandnudel mit Parmesan, dazu winterliche Blattsalate mit Haus-Vinaigrette

Osso Bucco roasted with Onions and Carrots, served a green salad
23,00 €

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, in der Pfanne gebraten und traditionelle Garnitur, dazu Bratkartoffeln und Blattsalate mit Hausdressing

Veal Schnitzel with roasted potatoes and a green salad
23,50 €

Unser „Harzer Schnitzel“

Das panierte Schweineschnitzel wird mit Harzkäse gefüllt, in der Pfanne gebraten, angerichtet an Sahne-Wirsing und Bratkartoffeln A1, C1, G

Our house specialty: Schnitzel is stuffed with local cheese, Cabbage and roasted potatoes
17,90 €

Dazu empfehlen wir:

„naturtrübes Grevensteiner Landbier“

Bei uns vom Fass, nach altem Rezept gebraut

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

0,3l 3,20 € 0,5l 4,70 €



Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

**Wir empfehlen zum Abschluss
aus dem Hause Hammerschmiede Zorge im Harz**

Einen feinen und milden **Obstbrand** „Obstgarten“
2 cl 3,80 €

Schmiedefeuer Edelkräuter brennend serviert
2 cl 4,00 €

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze
mit Mövenpick Vanille-Eis und Sahne
6,10 €

Eisvariation E,D aus dem Hause Mövenpick
1 Kgl. Vanille, 1 Kgl. Pistazie 1 Kgl. Macadamia mit Sahne
6,50 €

Mandelholzer Himbeer Parfait
Hausgemacht, auf einem Schokoladenspiegel mit Sahne angerichtet c1,H2,
7,30 €

Mandelholz  **ANGEBOTE**
aus unserer **KÜCHE**
„einfach mehr“

.... aus der kalten Küche

Schweinemetz

Portion mit gewürfelten Zwiebeln und Gurkenecken

dazu reichen wir Butter und Brotkorb A1 A2 G

A German tradition, ground pork, spiced and served with onions, pickles and bread

12,50 €

Fuhrmanns Holzplatte

Zwiebelmetz, hausgemachte Rot-, Leber- und Bratwurst, Sülze,

Harzer Käse und Schinken, dazu Gurke, Butter und Brot A1 A2 G 2, 6, 7, 8

A variety platter of typical German cold cuts and cheese, bread and butter

15,50 €

Schinkenplatte

eine feine Auswahl an rohen und gekochten Schinken

dazu reichen wir Butter und verschiedene Sorten Brot A1 A2 G 2, 6, 7, 8

The finest German varieties of smoked and cured ham, bread and butter

15,80 €

Käseholzteller

diverse Schnitt- und Weichkäse, Butter und verschiedene Sorten Brot A E

A large variety of traditional cheeses with local bread and butter

15,80 €

Unsere **Hausgemachte Bauernsülze** im Glas serviert

mit Röstkartoffeln und Remoulade, Salatgarnitur G 3, 7, 11

Homemade „headcheese“ – cold ham in both with roasted potatoes- a house specialty – try it once and you become a fan

14,50 €

Toast „Hawaii“

Toast belegt mit gekochtem Schinken,

Ananas und Käse überbacken A1 G 1, 2, 6, 7, 8

A light open-faced toast of ham, pineapple and cheese

13,30 €