

Bodetaler Berry

Beerig-fruchtig & fein ausbalanciert
Monokel Gin • Johannisbeere • Grenadine ^{6,1} • Zitrone

9,00
0,2l

Bodetaler Limo

Hausgemachte Bio-Zitronen Limonade

5,90
0,4l

Suppen und Vorspeisen

Soljanka	7,90
Regionale, süßsaure Eintopfspezialität Wurst- und Fleischeinlage ^{1,2,3,10} , Baguette	
Karotten-Currysuppe	7,60
Veganes Möhrensüppchen und Baguette	
Knoblauchbrot - ofenfrisch -	5,90
Gemischter Salat	6,80
Blattsalate, Landgurke, Strauchtomaten, Radieschen, Balsamico-Kräuter dressing	

Harzer Fisch

Geräucherte Bodetal-Forelle	26,50
Zwei Filets mit Salatbeilage, Rote Beete, Meerrettich, Preiselbeeren, Salzkartoffeln	

Vegi

Wirtshaus Salat	13,50
Gemischte Blattsalate, Eisbergsalat, Tomaten, Landgurke, Radieschen, Möhre, geröstete Kerne und Baguette mit Harzer Ei und Käse	
mit gratiniertem Ziegenkäse	17,50
mit geräuchertem Bodetal Forellenfilet	19,50
Gebratene Kartoffelklöße	21,00
mit Champignonrahmsauce, Emmentaler Käse, gegrillte Tomaten, Rucola & frischen Kräutern	
Veganes Zürcher Geschnetzeltes	18,50
mit Salatbeilage, Rösti oder Butterkartoffeln	
Pasta Bolo – vegan –	23,90
Linsenbolognese auf Hartweizen-Spaghetti	
Kaiserschmarrn	18,90
Apfelkompott, Zwetschgenröster und Mandeln mit einer Kugel Vanilleeis	
	20,00

Fleisch

Harzer Hirschbratwürstchen	20,80
Aus 90 % Wild und 10 % Strohschwein, speziell für uns hergestellt, mit Wildsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelstampf	
Wilderernudeln	21,50
Herzhafte Harzer Wildhirsch-Bolognese mit Spaghetti, Tomaten, Rucola & Parmesan	

Süßes

Kaiserschmarrn Dessert	9,50
mit Zwetschgenröster und Apfelkompott	
Crème Brûlée	6,90
Gratinierter Ziegenkäse	8,50
mit Harzer Gebirgshonig, Mandeln und Apfelkompott	
Basecamp Eisbecher	8,90
Vanilleeis, Rote Grütze, Sahne & Erdbeersoße	
Eiscreme	je Kugel 2,90
Vanille Schoko Erdbeere Himbeere Macadamia Schlagsahne	
	0,90

Kinder Menü

siehe Kinderkarte

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sowie zu
Informationen über Zusatzstoffe steht Ihnen unser
Servicepersonal gerne beratend zur Verfügung.