

# Speisekarte

<i>Fleischbrühe „Royal“</i> mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen (Bouillon with thin slices of vegetable and meat balls)	4,20 €
<i>Latte-Macchiato-Suppe</i> Kombination aus Basilikum- und Tomatensuppe (Latte-Macchiato-Soup combination of basil and tomato soup)	5,60 €
<i>Tomatencremesuppe</i> (tomato soup)	4,80 €
<i>Harzer Brockensuppe</i> mit frischem Mett, Champignons und zartschmelzendem Käse (Harzer Mountain soup with fresh minced pork, mushrooms and melted cheese)	5,10 €
<i>Basilikumcremesuppe mit Riesengarnele</i> (basil soup with king prawn)	6,50 €
<i>Carpaccio von der gebeizten Entenbrust</i> an Rucola und Rote Beete Chip (carpaccio from pickled duck breast on rocket sala and beetroot chip) served with Ciabatta and butter)	11,50 €
<i>Kleiner Salatteller</i> (small salad)	5,20 €
<i>Großer Salatteller</i> mit karamellisierten Pflaumen, Birnenspalten und Nüssen dazu reichen wir Baguette und Butter (large salad with caramelised plums, pear slices and nuts served with baguettes and butter)	12,50 €
<i>Großer Salatteller mit gegrillten Roastbeefstreifen</i> serviert mit Baguette und Butter (large salad with grilled roast beef stripes served with baguette and butter)	14,50 €
<i>Serrano Schinken auf Cantaloupe-Melone</i> mit gerösteten Mandeln (Serrano ham on cantaloupe melon with roasted almonds) and red onions, served with vinaigrette, Ciabatta and butter	9,50 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i> mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (Home made sour pork with remoulade sauce and fried potatoes)	10,50 €
<i>Matjes „ Hausfrauen Art“</i> 3 Matjesfilets an einer Apfel-Zwiebel-Sauce mit Gewürzgurken dazu servieren wir Speckkartoffeln (3 Herring fillets “House wife style” on an apple and onion sauce with gherkins and bacon potatoes )	12,50 €
<i>Garnelen Salat mit geriebenen Apfel- und Essiggurkenstiften</i> an Kräuter-Joghurt-Dressing , Eisbergsalat und Rote Beete Chips (shrimp salad with grated apple an thin slices of gherkins with herbal yoghurt dressing, green salad and beetroot chips)	15,50 €

*Gebackener Camembert im Bierteig* 9,50 €  
mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter  
(fried Camembert in a beer batter  
served with cranberries, toast and butter)

---

*Lessingstädter Currywurst* <sup>2</sup> 7,80 €  
nach Bockwurstart mit Pommes frites (2 mit Phosphat)  
(Currywurst with chips)

---

*Kräuterpfannkuchen* 12,90 €  
gefüllt mit Gemüsebündchen und Frischkäse  
serviert mit Kräuterschaum und Kürbispürree  
(Herb Pancakes filled with vegetables and cream cheese  
served with herb sauce and pumkin puree)

---

*Vegetarisches Cordon bleu* 12,50 €  
reichen wir mit Kräutersauce, Zucchini-Möhrengemüse und Reis  
(vegetarian cordon bleu served with herb sauce,  
courgette-carrots-vegetables and rice)

---