

Hotel Harzer Hof

Speisekarte Herbst 2011

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe		3,00 €
mit Olivenbrunoise und Kräutercrôutons		
Hausgemachte		
Harzer Kartoffelsuppe	Tasse	3,50 €
mit Speck	Teller	5,00 €

Salate

Großer gemischter Salat	6,50 €
Salate der Saison mit Kräutercrôutons	
Salat mit Pilzen	7,50 €
Salate der Saison mit gebackenen Champignons	
Salat mit Huhn	8,00 €
Salate der Saison mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet und Sesam	
Salat mit Thunfisch	8,00 €
Salate der Saison mit Thunfisch Oliven und Zwiebelringen	

Alle Salate wahlweise mit hausgemachter Vinaigrette oder Joghurtdressing.

Hotel Harzer Hof

Speisekarte Herbst 2011

Harzer Küche

In der Harzer Küche der Bergmannsfamilien gab es oft karge Zeiten, in denen Fleisch und Wurst nicht auf den Teller kamen. Da musste man schon recht einfallsreich sein. Kartoffelgerichte, Suppen und Eintöpfe sind typisch für die ländliche Harzer Küche. Wir haben für Sie ein paar Gerichte kreiert, die vielleicht einen kleinen Eindruck aus der damaligen Zeit schaffen.

Tatar vom Harzer Käse	6,50 €
an Sauerrahm–Senfdressing angerichtet auf Salat, dazu Schwarzbrot, Griebenschmalz und Gewürzgurke	
Eseltreiberschmaus	7,00 €
Kartoffel-Lauchragout mit gewürfeltem Kochschinken, dazu Graubrot	
Bergmannsfrühstück	7,50 €
Omelette mit Harzer Schmorwurst, Kartoffeln, Zwiebeln und Weißkohl, garniert mit Gewürzgurke	
Feuriges aus dem Hexenkessel	9,90 €
Geflügelstreifen in Chili-Frischkäsesauce mit Lauch und Paprikastreifen, dazu Kräuterreis	
Steigerrolle	11,90 €
Rolle vom Schweinerücken, pikant gefüllt mit Harzer Schmorwurstbrät und Backpflaumen, dazu geschmorter Weißkohl und Bratkartoffeln	
Harzer Wildgulasch	17,50 €
mit Waldpilzen, geschmorten Zwiebeln und Rotwein dazu Kroketten und Mandelbrokkoli	

Hotel Harzer Hof

Speisekarte Herbst 2011

Nostalgie hat immer Saison

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	4,90 €
Toast Hawaii Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	4,90 €
Strammer Max Schwarzwälder Schinken auf Brot, dazu 2 Spiegeleier und Gewürzgurke	5,20 €
Currybockwurst ^{2,3,4,7,} in feuriger Sauce mit Pommes frites und Röstzwiebeln	5,50 €

Vegetarisch

Eseltreiberschmaus „light“ Kartoffel-Lauchragout mit Champignons dazu Graubrot	6,00 €
Bergmannsfrühstück „light“ Omelette mit Kartoffeln, Zwiebeln und Weißkohl, garniert mit Gewürzgurke	7,50 €

Hotel Harzer Hof

Speisekarte Herbst 2011

Unsere lukullische Evergreens

Wanderpfanne	8,20 €
Kohlenhydratreiches Nudelgericht mit Gemüse und gebratenem Hähnchenbrustfilet	
Steak vom Schweinenacken, kross gebraten	9,90 €
dazu geschmorte Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und Salat	
Norddeutsches Schweineschnitzel	11,20 €
mit Zitronenecke und Preiselbeeren garniert, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Harzer Hof Pfanne	11,90 €
Schweinenackensteak mit Tomate und Käse überbacken auf Bratkartoffeln und Salatbouquet serviert in der Gußpfanne	
Argentinisches Rumpsteak mit Rosmarin gebraten	16,50 €
dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Salat	

Dessert

Gemischtes Eis	2,70 €
mit Sahne	
Joghurtcrème	3,50 €
auf Waldbeeren in Schierker-Feuerstein-Soße	