

V O R S P E I S E N

Starters

Feldsalat in Himbeerdressing mit geräucherter Entenbrust

Lamb's lettuce in raspberry dressing with smoked duck breast

8,50 €

Kirschtomaten und Minimozzarella mit Pesto mariniert

Cherry tomatoes and mozzarella, marinated with pesto

5,90 €

Räucherlachsrose mit Dill - Senf - Sauce und kleinem Rösti

Smoked salmon with dill-mustard sauce and rosti

8,90 €

Ziegenfrischkäse - Gemüse - Lasagne mit Feigensauce und Oliven

Goat's cream cheese - vegetable lasagna with fig-mustard sauce and olives

6,90 €

S U P P E N

Soups

Aufgeschäumte Rahmsuppe von Gartenkräutern mit Baconchips

Cream soup of pot herbs with bacon chips

4,50 €

Cremesüppchen von Zuckerschoten mit Chilifäden und gebratener Riesengarnele

Snow peas cream soup with chili and fried king prawn

5,90 €

Frittatensuppe:

Rinderbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Beef bouillon with stripes of herbal pancake

4,20 €

Basilikum - Tomatencremesuppe mit Pfeffersahne

Basil-tomato cream soup with whipped pepper cream

4,00 €

PASTA und SALAT

Pasta and salad

Rigatoni mit getrockneten Tomaten und Rauke in Parmesansauce geschwenkt, mit Pinienkernen und Gran Padano garniert

Rigatoni with dried tomatoes and rocket tossed in parmesan sauce garnished with pinekernels and Gran Padano

9,80 €

Tagliatelle in leichter Pestosahne mit gegrillten Garnelen und Paprika

Tagliatelle in a pesto cream sauce with grilled prawns and red pepper

12,90 €

Großer Salatteller mit bunten, jahreszeitlichen Blattsalaten mit Kernen und Sprossen in Balsamicodressing mariniert, dazu frisches Baguette

Big, colourful salad of the season with kernels and sprouts marinated in balsamico dressin and fresh baguette

7,20 €

und wählen Sie dazu gebratene Fischfilets

and choose in addition fried fish fillet

11,00 €

ACHTERMANN

CLASSICS

Harzer Blaubeerschmandschnitzel

Bilberry-cream escalope „Harz“

Zarte Schweinerückensteaks auf einer Pfefferschmandsauce mit Blaubeeren, dazu reichen wir sautierte Kräuterpfifferlinge und Haselnussnudeln

Tender steaks of pork loin on a pepper cream sauce with bilberries, served with sautéed chanterelle and hazel nut noodles

15,20 €

Die Achtermannpfanne

The Achtermann Pan

Lendchen von Rind und Schwein am Spieß
gebraten mit einer Pfeffersensauce, dazu
frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln

*Tenderloin of beef and pork roasted on a spit with a
pepper-mustard sauce, fresh vegetables and fried
potatoes*

19,00 €

FÜR 2 PERSONEN:

FOR 2 PEOPLE:

Harzer Wildplatte DER ACHTERMANN

Venison-plate „Harz“: The Achtermann

Zarte Medaillons von Wildschwein und Hirsch
und in Rotwein geschmorter Wildbraten an
Wacholdersauce, Waldpilzen, gefüllte
Preiselbeerbirne, Mandelrosenkohl und
Butterspätzle

*Tender médaillon of boar and deer, and roast of
venison braised in red wine with juniper sauce, wild
mushrooms, filled pear with cranberries, Brussels
sprout with almonds and spaetzle*

für 2 Personen 38,00 €

for 2 people 38,00 €

Chateaubriand

Chateaubriand, am Tisch tranchiert, dazu
Sauce Béarnaise, ausgewähltes Gemüse und
eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl

*Chateaubriand carved at your table, with béarnaise
sauce, vegetables and a potato side dish of your choice*

für 2 Personen 46,00 €

for 2 people 46,00 €

Fischspezialitätenplatte

Fish speciality-plate

Variation von Edelfischen mit zwei Saucen,
buntem Gemüsefächer, Butterreis und
Kräuterkartoffeln

*Selected fine fish with two sauces, fresh vegetables,
buttered rice and herbal potatoes*

für 2 Personen 36,00 €

for 2 people 36,00 €

H A U P T G Ä N G E

AUS TOPF UND PFANNE

Main courses

Out of pot and pan

Wiener Schnitzel vom Kalb

Viennese Schnitzel (of the veal)

Der Klassiker, zubereitet nach einem Originalrezept aus dem legendären Hotel Sacher in Wien, in goldgelber Butter gebraten, dazu ein kleiner Salatteller und Bratkartoffeln

The classic meal, made after the original recipe of the legendary hotel „Sacher“ in Vienna, fried in golden butter, served with a small salad and fried potatoes

17,50 €

Mignon vom Rinderfilet unter Pommerysenkruste auf gegrillten Zucchini und Paprikascheiben mit Bratkartoffeln

Beef filet mignon under a mustard crackling on grilled zucchini and pepper slices, served with fried potatoes

18,30 €

Perlhuhnbrust aus dem Rohr auf Steinpilzrisotto, Pestoschaum und sautierten Kirschtomaten

Oven-fresh breast of guinea fowl on porcini risotto, pesto sauce and sautéed cherry tomatoes

16,90 €

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Kartoffel-Birnen-Gratin und Speckbohnen

Medium roasted saddle of lamb with a crust of herbs, potato-pear gratin and green beans with bacon

16,90 €

Medaillons vom Harzer Hirsch an Portweinschalotten, Romanescoröschen und gerösteten Schupfnudeln

Médailles of regional venison with port wine-shallots, Romanesco broccoli and roasted potato dumplings

17,80 €

Stelze vom Weidelamm auf Canellinibohnenragout und Thymiankartoffeln

Knuckle of lamb on cannellini-beans ragout and thyme potatoes

15,40 €

AUS FLUSS UND MEER

Specialities of the sea and river

Kross gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat,
geschmolzenen Tomaten und Oliven-
Kartoffelpüree

*Roasted pikeperch fillet with leaf spinach, tomatoes
and mashed olive-potatoes*

15,50 €

Dorschfilet mit Rosmarin in Olivenöl gebraten,
kleinem Blattsalat und Butterreis

*Cod fillet with rosemary fried in olive oil, served with a
little mixed salad and buttered rice*

14,50 €

DESSERT

FrISChe Früchte mit Zabaione gratiniert

Fresh fruits gratinated with zabaione

5,80 €

Karamellisiertes Passionsfruchtparfait und Ananas-Minze-Salat im Schokoladenwürfel

Caramelized passion fruit parfait and pineapple mint salad in a chocolat cube

6,70 €

Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren und Hippenblatt

White chocolate mousse with marinated strawberries

5,90 €

Kaiserschmarrn, frisch aus der heißen Pfanne mit reichlich Puderzucker und Vanilleeis mit Mandeln

Fresh and hot „Kaiserschmarrn“ (sugared pancakes with raisins) with lots of powdered sugar and vanilla ice cream with almonds

5,90 €

FÜR 2 PERSONEN:

FOR 2 PEOPLE

Crêpes Suzette

Kleine Pfannkuchen in Orangensauce, am Tisch flambiert, dazu Vanilleeis

Thin pancakes with orange sauce, flambéed at your table, served with vanilla ice cream

pro Person 9,00 €

per person 9,00 €

Zu unserem Dessert empfehlen wir Ihnen:

Our wine recommendation for dessert:

2004er Niersteiner Findling

Siegerrebe Beerenauslese

Qualitätswein mit Prädikat

0,1l 11,20 €

K I N D E R K A R T E

For our young guests only

Wir bereiten für unsere jungen Gäste gern jedes Gericht auch als halbe Portion zum halben Preis zu.

We are glad to serve each of the above-mentioned meals in half portions for half the price.

DIDDL

Bandnudeln in fruchtiger Tomatensauce
Ribbon noodles in fruity tomato sauce

4,50 €

KÄPT`N BLAUBÄR

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Tomatenketchup

Fish fingers with French fries and tomato ketchup

4,50 €

HEIN BLÖD

Kleines Putensteak mit Karotten und Pommes Frites

Small turkey steak with carrots and French fries

6,50 €

BOB DER BAUMEISTER

1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes Frites

2 wiener sausages with French fries

5,50 €

TABALUGA

1 Portion Pommes Frites

1 portion of French fries

3,80 €

EISZWERG ANTON

Ice cream dwarf Anton

2 Kugeln Eis garniert mit Sahne, Schokoladensauce, Smarties und einer Waffel

2 scoops of ice cream, topped with whipped cream, chocolate sauce, chocolate bits and a waffle

3,50 €