

Liebe Gäste,

unsere Küche möchte mit der Verarbeitung von einigen regionalen Produkten auf die stetig wachsende Anzahl von **Erzeugerbetrieben im Harz und Harzvorland** aufmerksam machen und damit unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit in Bezug auf gesunde Ernährung unterstreichen.

Sollten Sie eine Lesebrille wünschen, sprechen Sie bitte einen unserer Servicemitarbeiter darauf an.

Wichtiger Hinweis:

Unsere Speisekomponenten können Zusatzstoffe enthalten.
Bei Nahrungsmittelintoleranz helfen unsere Servicemitarbeiter/innen Ihnen gern.

Wir wünschen Ihnen
einige angenehme, harmonische Stunden.

Ihre



und alle Mitarbeiter

Vorspeisen und Suppen



„Harzer Sushi“ (A, C, D, F, G, H)

Bachforelle und Apfel, Reh und Preiselbeere,
Lachsforelle und Kartoffel, € 11,50

An der Regionalmarke „Typisch Harz“ können Verbraucher die besondere Qualität von Produkten aus der Region erkennen. Bereits über 300 Produkte von 51 Produzenten wurden ausgezeichnet. Bei der Vergabe des Qualitätssiegels wird besonders darauf geachtet, dass das Produkt von bester Qualität ist. Es gilt: „Klasse statt Masse“. Insbesondere im Bereich Ernährung und Landwirtschaft steht das Siegel für art- und umweltgerechte Erzeugung von Lebensmitteln im Harz.

Carpaccio vom Weiderind (6,F,H,I,J,L)

mit Maldon Sea Salt und Kürbis-Birnensalat € 12,50

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis (6,A,C,F,G,H,I,K,L)

mit Wildpraline und Preiselbeerschaum € 9,50

Hauptgerichte

Unsere besondere Empfehlung

Zart geschmorte Kalbsbäckchen (A,C,F,G,H,I,L)

mit Kräutersaitlingen, Pflaume und Kartoffeltarte € 32,50

Gebratenes Filet vom Südharzer Wildschwein (6,A,C,F,G,H,I,J,L)

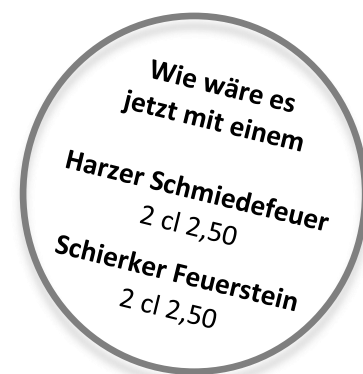
unter einer Kürbiskruste mit Wirsing und Schupfnudeln € 25,00

In Kräutern gebratener Kabeljaurücken (6,A,C,D,F,G,H,I,J,L)

mit zweierlei Kürbis, Lakritze und Kräutertagliatelle € 26,00

Mit Walnuss gefüllte Kartoffelgnocchi (6,A,C,F,G,H,I,J,L)

dazu Kürbis Chutney, Apfel und Rucola € 19,00



Steaks

Unser besonderer Tipp vom RoWi-Küchenteam

Filetsteak vom Uruguayischen Weiderind € 31,50

Medallions vom Jungschweinfilet € 23,00

Rumpsteak vom Uruguayischen Weiderind € 26,50

Rib Eye Steak vom Argentinischen Stier € 28,00

Alle Steak-Gerichte servieren wir mit Mais-Püree, buntem Gemüse und Süßkartoffel-Sticks. Wahlweise mit Pfeffersauce, Kräuterbutter oder schwarze Knoblauchbutter. (A,C,F,G,H,I,J,L)

Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Pflaumen-Crème Brûlée (A, C, F, G, H, I) € 9,00

Tagesdessert

täglich wechselnde Highlights aus unserer „süßen Küche“ € 8,50

Käsevariation (A,C,E,F,G,I,J,K,L)

mit Früchtesenf, Trauben und Brotauswahl € 12,50

Tägliche RoWi's-Frühstücksfreuden

RoWi's großes Sekt-Frühstücksbuffet

Morgens werden Sie zwischen 07:00 und 10:30 Uhr von einem abwechslungsreichen, Frühstück vom Buffet verwöhnt.

Wählen Sie zwischen auserlesenen Tee- & Kaffeespezialitäten, genießen Sie frische Säfte von der Saftbar oder kosten Sie Leckeres aus unseren vielfältigen Backwaren. Die abwechslungsreiche Müsli-cke, frisch zubereitete Eierspeisen am Frontcooking, Sekt sowie eine frische Obst- und Gemüseplatte lassen keine Wünsche unerfüllt. € 19,50

Genau die richtige Mischung für einen guten Start in den Tag!

**Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung, auch für größere Gruppen,
jederzeit gern entgegen.**