

REGIOHOTEL WERNIGERODE GMBH
ZWÖLFMORGENTAL 30
38855 WERNIGODE

Hotel & Restaurant Schanzenhaus

Veranstaltungen ✳ Restaurant ✳ Hotel ✳ Wildgehege

schanzenhaus@regiohotel.de

www.schanzenhaus.de

Tel.: 0049 3943 / 630 110

Vorspeisen

Harzer Forelle

zart geräuchert mit mariniertem Blattsalat
und fruchtigem Preiselbeerschmand

€ 6,90

Petite Salade

kleiner gemischter Blattsalat der Saison an einer Wildkräuter-Zwiebelvinaigrette
mit feinem Matjes-Tatar

€ 6,40

Caprese

als Kreation von Tomate und Mozzarella
mit einem Dressing von frischen Frühlingskräutern

€ 5,20

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

Hausgemachte Suppen

Harzer Kartoffelcremesuppe

mit Schnittlauch

€ 4,90

Herzhafte Soljanka

Osteuropäische Spezialität mit Sauerkraut,
frischer Zitrone

und naturreinem Schmandhäubchen

€ 4,90

Cremesuppe von der Strauchtomate

mit Kräutercroutons

€ 4,90

Essen ist ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Diät!

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

Geschmort & Gebraten

Schweinefilet „Saltimbocca“

zart gebratenes Schweinefilet, umgeben
von einem Salbei-Speckmantel
auf Portweinjus
mit Champignons und Thymiankartoffeln
€ 15,60

Wahlweise geschmorte Entenkeule oder Gänsekeule

auf Apfelrotkraut, Orangen-Entenjus
mit einem Kartoffelkloß
€ 13,90

Grande Salade

Erfrischender knackiger Salat mit sonnigen Cocktailtomaten
Sprossen, Croutons
und marinierten Hähnchenbruststreifen
€ 9,90

Harzer Bauernsülze

mit hausgemachter Remouladensoße, Bratkartoffeln
und Salatbouquett
€ 9,50

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

Unsere Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“

In Panade gebratener Schweinerücken mit herzhaften Röstkartoffeln
und kleinem gemischtem Salat
€ 12,90

Geschmorte Entenbrust

an Speckrosenkohl, Orangen – Entenjus
und einem Kartoffelkloß
€ 16,50

Schnitzel „Jäger Art“

In Panade gebratener Schweinerücken
an gerahmten Champignons, Speck und Kroketten
€ 13,90

Cordon Bleu

In Panade gebratener Schweinerücken
gefüllt mit zartem Schinken und aromatischem Harzkäse
an deftigen Bratkartoffeln
€ 13,50

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

Petri Heil

Wir bevorzugen regionale Produkte, daher kommt unser Fisch aus dem kleinen Örtchen Altenbrak im Harz.

Gebratenes Forellenfilet

auf heimischen Kräutern
mit Petersilienkartoffeln und knackigen Blattsalat
€ 15,90

Lachsfilet

auf der Haut gebraten an Blattspinat in Gorgonzolarahm
und gestampften Kartoffeln
€ 16,50

Die meisten Fehlritte begeht man nicht mit den Füßen!

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

Vegetarischer Genuss

Harzer Knieste

Gebackene Kartoffelecken
an Sauerrahm und knackigem Blattsalat
€ 6,80

Spaghetti

mit hausgemachtem Feldsalatpesto
Cocktailtomaten und Parmesan
€ 11,90

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

Vegetarischer Genuss

Crème Brûlée

mit Beerenragout
€ 6,40

Feines Apfeltörtchen

mit Vanillerahmeis
€ 6,90

Rote Grütze mit Glühwein

mit Vanillesauce und Minze
€ 4,90

Heiß & Kalt

Vanilleeis mit heißen Früchten
€ 7,50

Svenska Fruktaglass

Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör
€ 7,50

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.

... und das Beste kommt zum Schluss

Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagobers
€ 5,90

Kernenergie
Nuss- und Vanilleeis mit Nussvariation
€ 6,90

Eiskaffee
Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne
€ 5,50

Eisschokolade
Vanilleeis mit kalter Schokolade und Sahne
€ 5,50

Sanfter Engel
Vanilleeis mit Orangensaft
€ 4,50

Flotter Dreier
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis und Sahne
€ 5,50

**Gern servieren wir Ihnen auch eine kleinere Genießerportion. Bitte sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich können Sie auch eine andere Beilage für einen Aufpreis von € 0,50 wählen.**

Wir servieren Ihnen stets alle Gerichte frisch - ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe.
Gern informiert Sie dazu auch unser Servicepersonal.