

# Restaurant Herzog Wilhelm 29

38667 Bad Harzburg  
Herzog-Wilhelm-Straße 29  
053224343  
[hw29@web.de](mailto:hw29@web.de)  
FAX 05322928878

Sehr geehrte Gäste,

im Nachfolgenden bekommen Sie unsere Menüvorschläge, bitte sehen Sie diese als Anhaltspunkte.

Falls Ihnen die Vorschläge inhaltlich nicht zusagen würden wir gern ein individuelles Menü zusammenstellen.

Die vorgeschlagenen Menüs werden ab 10 Personen ausgerichtet.

Damit Sie auch Ihre gewünschten Speisen und Getränke bekommen würden wir eine Woche Vorlaufzeit benötigen.

Heiko Hammerla

Inhaber & Küchenmeister

Eine gute Küche ist das Fundament echten Glücks

Auguste Escoffier

## Unsere Aperitifempfehlung

Aperol Spritz	0,2L	6,90 €
Hauscocktail ( Orangensaft, Campari, Sekt )	0,1L	5,50 €
Alkoholfreier Italian Spritz	0,2L	6,90 €
Prosecco aus Franken	0,1L	4,50 €
Flasche Prosecco aus Franken	0,75 L	29,00 €

## Dekoration

Gestecke	Stck. ab 15,00 €
Tischdekoration	pro Tisch ab 9,50 €

Spargelmenü

( nur während der Saison natürlich mit frischen Gifhorner Spargel )

Vorspeise

Räucherlachs im Kräuterwrappe mit Apfel-Kressesalat

Suppe

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Einlage

Hauptgang

Frischer Gifhorner Stangenspargel mit  
Schnitzel vom Schweinefilet, rohem und gekochten Schinken  
dazu zerlassene Butter und Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

Dessert

FrISChe Erdbeeren mit Vanilleiscreme

Suppe	Hauptgang	Dessert		36,50 €
Vorspeise	Hauptgang	Dessert		39,90 €
Vorspeise	Suppe	Hauptgang	Dessert	44,50 €

Menü 1

Tomatensuppe mit Sahne verfeinert

Zarter Kalb und Schweinefiletbraten in seiner Sauce  
mit frischen Gemüsen der Saison dazu Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren

27,50 €

Menü 2

Brühe vom Tafelspitz mit Flädle

Gekochter Tafelspitz- eine Spezialität des Hauses- mit Kräutersauce dazu Meerrettichcreme  
mit Gemüsen der Saison und Petersilienkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

24,50 €

Menü 3

Brokkolirahmsuppe

Medaillons vom Schweinefilet auf dem Grill gebraten mit frischen Champignons in Rahm  
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

Bayerische Vanillecreme mit Himbeersauce

29,80 €

# Restaurant Herzog Wilhelm 29

## Menü 4

Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen

Zarter Braten vom Rehkeule in Rotweinsauce mit frischen Pilzen  
dazu Preiselbeeren, Rotkohl und Rosenkohl in Rahm mit Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Topfenpalatschinken mit Fruchtsauce

32,50 €

## Menü 5

Carpaccio vom Lachs mit Rucolapestomarinade und Parmesan

Saltimbocca aLa Romana

Kalbrückenschnitzel im Salbei- Parmaschinkenmantel mit dunkler Weißweinsauce  
dazu toskanische Gemüse und gebratene Gnocchi

Mascarponecreme auf Beerensauce

39,20 €

## Menü 6

Gebratenes Flusszanderfilet auf frischen Blattsalaten des Marktes in weißer Aceto Balsamicomarinade

Medaillons vom Harzer Rehrücken in der Pfanne gebraten mit Rotweinsauce  
Pilzen der Saison und Preiselbeerbirne dazu Brokkoli und Kartoffelgratin

Andalusische Creme mit Beeren

45,90 €

## Menü 7

Vorspeisenteller

Carpaccio vom Lachs, Vitello tonnato, geräucherter Hirschschenken an Apfel-Kressesalat

Australisches Roastbeef am Stück gebraten und im Restaurant tranchiert  
dazu Sauce Bearnaise grüne Bohnen im Speckmantel und Grilltomate und Rosmarinkartoffeln

Salat von frischen Früchten mit Weinsabayone und Walnusseis

55,00 €