UNSERE EMPFEHLUNG

Seit 2021 stellen wir verschiedene Ginspezialitäten
in unserer hauseigenen Destille her.
Probieren Sie unseren ORIGIN - nur hier in Braunlage erhältlich!

ORIGIN - GINSPEZIALITÄT AUS BRAUNLAGE

[Black Label | Pink Label]
+ Tonic Water 12,50 €

Auf den Geschmack gekommen?
Buchen Sie ein Gin-Tasting oder ein Brennseminar auf

www.strand-berg.de/veranstaltungskalender

Wir freuen uns auf Sie!

AUS UNSERER DESTILLE

Haselnussgeist	2 cl	3,50€
Birnengeist	2 cl	3,50€
Pflaumengeist	2 cl	3,50€
Himbeergeist	2 cl	3,50€

APERITIF

Hugo [Prosecco | Soda | Limette Holunderblütensirup | Minze]	0,2 l	6,50 €
Aperol Sprizz [Prosecco | Aperol 15 % vol. | Orange]	0,2 l	6,50 €
Lillet Berry [17 % vol.]	0,2 l	6,90€
Campari Orange	0,2 l	6,00€
Sherry dry / medium	5 cl	5,00€
Portwein weiß, trocken	5 cl	5,90€
Portwein rot	5 cl	5,50€
Weinschorle [weiß | rot]	0,2 l	4,90 €

VORSPEISEN

CREMESUPPE VOM GERÄUCHERTEN WINTER-SELLERIE A, G, L, M
mit Kräutercroutons

6,90 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET A, E, G, P
eigens mariniert, an Rucola und Parmesan,
angerichtet mit einem kleinen Harzkäse-Tartar

18,90€

TARTAR VOM LACHS C, D, G, M
auf frischer Avocado, arrangiert im Salatnest
mit einem Honig-Senf-Dressing

14,00€

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN A,G,L
an kräftiger Rotweinjus, dazu Wirsingrahmgemüse
und Selleriepüree

25,50€

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST AUF LINGUINE A,G,L
in einer leichten Estragon-Sahne-Soße

18,50€

ZARTES, GEGRILLTES FILETSTEAK VON DER FÄRSE A,G
fein marmoriert, mit hausgemachter Pfeffersauce, Speckbohnen
und Kartoffelgratin

200 gr.	**29,90€**
300 gr.	**39,90€**

HAUPTGÄNGE - FISCH

ZANDERFILET D,
auf der Haut gebraten an süßsaurem Linsen-Gemüse, dazu
Pestognocchi und Krustentiersauce

21,50 €

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE HIRSE-KÄSE-NOCKEN A, C, G
auf geschwenktem Marktgemüse
an cremig-frischer Tomatensauce

16,50 €

BEILAGENSALAT F, M, P
mit knackigem Gemüse, gerösteten Kernen nappiert
mit würzigem Balsamico-Dressing

5,90 €

DESSERTS

DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE A, C, G, 2
Mousse, Küchlein und Eis auf kleinem Waldfruchtpüree
mit Vanillesauce

12,50€

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA G, 4
darauf ein Himbeerspiegel und erfrischendes Zitronensorbet

9,90€

AUS OMAS REZEPTBUCH: HAUSGEMACHTE »HARZER WALDBEERENGRÜTZE« G; P; 2
mit Vanilleeis oder Vanillesauce

8,50€

HEISSGETRÄNKE

Café Créme [8]	2,50 €
Espresso [8]	2,50 €
Doppelter Espresso [8]	3,50 €
Cappuccino [8, G]	3,50 €
Milchkaffee [8, G]	3,90 €
Latte Macchiato [8, G]	3,90 €
Tee	
[Darjeeling | Rooibos-Orange-Karamell | Earl Grey Grüner Tee | Lemon-Myrte | Kräuter | Fenchel-Anis Früchte | Hibiscus-Himbeer | Pfefferminze | Kamille]	2,50 €

DIGESTIF

Averna	4 cl	5,00 €
Birkenhof Alte Marille	2 cl	3,50 €
Birkenhof Alte Williamsbirne	2 cl	3,50 €
Birkenhof Haselnuss	2 cl	3,50 €
Birkenhof Himbeere	2 cl	3,50 €
Birkenhof Quetsch	2 cl	3,50 €
Schmiedefeuer	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELTERS Wasser		
[naturell | classic]	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,90 €
Blankenburger Apfelschorle	0,25 l	2,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar$_{2,4,8}$	0,2 l	2,90 €
Fanta$_{2}$	0,2 l	2,90 €
Sprite	0,2 l	2,90 €
Spezi$_{2}$	0,4 l	4,50 €
Thomas Henry$_{7}$		
[Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic]	0,2 l	3,00 €
Fruchtsäfte		
[Apfel- | Trauben- | Orangensaft]	0,2 l	2,90 €
[Bananen- | Kirsch- | Rhabarber-Johannisbeernektar]	0,4 l	4,50 €
Saftschorle	0,4 l	4,00 €
KiBa	0,4 l	4,50 €

BIER VOM FASS

Altenauer Pils	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	4,20 €
Budweiser	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	4,50 €
König Ludwig Weizen [hell]	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Radler oder Diesel	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	4,20 €

BIER AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weizen [alkoholfrei]	0,5 l	4,90 €
Clausthaler [alkoholfrei]	0,33 l	3,00 €

SCHAUMWEINE · CHAMPAGNER

Winzersekt [brut, weißer Burgunder, Weingut Peitz, Nahe trocken, frisch, ausdrucksstark]	0,1 l	5,90 €
Treviso Prosecco Frizzante	0,1 l 0,75 l	3,90 € 25,90 €
Moët & Chandon		
Brut Imperial Champagner	0,75 l	79,00 €
Brut Rosé Champagner	0,75 l	89,00 €

WEINE

WEISS	offene Weißweine	
Chardonnay		
[fruchtig, trocken, Italien]	0,2 l	5,90 €
Trebbiano		
[ausgewogen, trocken, Italien]	0,2 l	5,90€
Grauburgunder		
[ausdrucksvoll, trocken, Deutschland]	0,2 l	5,90 €
Bacchus		
[fruchtig, trocken, Deutschland]	0,2 l	5,90 €
ROSÉ	offene Roséweine	
Cerasuolo d'Abruzzo		
[fruchtig, trocken, Italien]	0,2 l	5,90 €
Luberon Rosé		
[fruchtig, trocken, Frankreich]	0,2 l	5,90 €
ROT	offene Rotweine	
Montepulciano		
[fruchtig, halbtrocken, Italien]	0,2 l	5,90 €
Primitivo di Manduria		
[ausgewogen, trocken, Italien]	0,2 l	7,90 €
Merlot		
[fruchtig, mittelkräftig, Italien]	0,2 l	7,90 €

WEINE - WEISS

SIZILIEN
THE CURE, GRILLO **0,75l** **28,90€**
enthält Sulfite

In der Nase weiße Früchte und dezente Kräuter- und Limonennoten, leicht vanilliger Unterton. Im Glas zeigt sich eine klare hellgelbe Farbe.
Ein herrlicher Sommerwein, der sich gut im Glas entfaltet.

Die Weißweinsorte Grillo stammt aus Italien und wird heute vorwiegend auf Sizilien angebaut. Sie soll aus der Region Apulien stammen und ist erst nach der Reblaus-Katastrophe Ende des 19. Jahrhunderts nach Sizilien gekommen, wo sie zuerst im berühmten Dessertwein Marsala eingesetzt wurde.
Heute ist sie in allen Provinzen Siziliens empfohlen und auf dem italienischen Festland in der Provinz Brindisi zugelassen. Grillo erbringt blassgelbe Weine, die alkohol- und extraktreich sind. Sie verfügen überdies über einen leichten Gerbstoffgehalt. In der Regel werden die Weine im Verschnitt mit Catarratto Bianco comune, Catarratto Bianco lucido und Inzolia verwendet.

WEINE - WEISS

ITALIEN, LOMBARDEI
I FRATI LUGANA, TREBBIANO **0,75l** **34,90€**
enthält Sulfite

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frisches Bukett mit feinen Noten von zarten, weißen Blüten, Aprikosen und Mandel. Am Gaumen mineralische Noten und Aromen von Gewürzen und kandierten Früchten. Vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen.

Lugana ist ein Weinbaugebiet im Bereich südlich des Gardasees in der Provinz Brescia, Region Lombardei bzw. teilweise in der Region Venetien, Italien. Das Weinbaugebiet umfasst die gesamte Gemeinde Sirmione und Teile der Gemeinden Desenzano del Garda, Lonato del Garda, Pozzolengo und Peschiera del Garda. Fühlen Sie die Leichtigkeit Italiens, wenn Sie diesen Wein genießen!

WEINE - ROSÉ

ITALIEN, APULIEN
LEONE DE CASTRIS »FIVE ROSES« **0,75l** **26,90€**
enthält Sulfite

Leuchtender Roséton im Glas, was an leicht erdbeerige Farbnuancen erinnert. In der Nase findet man Beerenfrüchte und Anklänge von Kirschen. Am Gaumen ist er weich und fruchtig mit einem harmonischen Abgang. Nicht ohne Grund einer der beliebtesten Rosati Italiens.

Leone de Castris, das ist die Geschichte eines mutigen Schrittes. Ihn wagte 1665 Graf Oronzo, seines Zeichens Earl of Lemos. Er war von der Schönheit Salentos so verzaubert und vom Potenzial der Region so überzeugt, dass er all seine Besitztümer in Spanien veräußerte und alles in Salice Salentino in 5.000 Hektar Land investierte.
Das entscheidende Jahr der jüngeren Geschichte war für Leone de Castris aber 1943. Damals kreierte man bei Leone de Castris den ersten Rosé Italiens. Er machte sowohl das Weingut als auch die Region Salento in der ganzen Welt bekannt.

WEINE - ROSÉ

FRANKREICH, COTES DE PROVENCE
MIRAVAL, CINSAULT, GARNACHA UND SYRAH

0,375l	22,90€
0,75l	39,90€
1,5l	75,90€

enthält Sulfite

Fruchtiger Roséwein von zartrosa Farbe, mit Aromen von frischen roten Früchten und Noten von Frühlingsblumen. Am Gaumen ist er erfrischend, ausgewogen und elegant mit Noten von Früchten auf einem salzhaltigen Hintergrund.

Miraval Rosé stammt aus Weinbergen der besten Parzellen der Finca. Es handelt sich um Weinberge, die in einer Höhe von 350 Metern über dem Meeresspiegel in kalkhaltigen Lehmböden gepflanzt und vollständig ökologisch bewirtschaftet werden. Zum optimalen Zeitpunkt der Reifung wird die Weinlese immer morgens und mit doppelter Auswahl durchgeführt.

WEINE - ROT

SIZILIEN
»HALLELUJAH«, SYRAH **0,75l** **34,90€**
enthält Sulfite

Sehr zugänglicher, sortentypischer und rubinroter Wein aus der Contrada Buonivini bei Pachino. Mit Aromen von Kräutern und Gewürzen, aber vor allem intensiv beerenfruchtig nach Himbeeren und anderen roten Früchten. Säure und Alkohol in perfekter Balance, am Ende eine Schokoladennote. Hergestellt aus 100% Syrah-Traube.

WEINE - ROT

SARDINIEN
CANNONAU DI SARDEGNA SERENATA,
SILVIO CARTA DOC **0,75l** **34,90€**
enthält Sulfite

Ins Weinglas eingeschenkt, strahlt der Silvio Carta Cannonau di Sardegna Serenata rubinrot mit granatroten Reflexen.
In der Nase sind wilde Himbeeren, frische Sauerkirschen und knackige rote Pflaumen zu erkennen. Es folgen Röstaromen, die vom Barrique-Ausbau stammen, in Form von getrockneten Gewürznelken, geschroteten Szechuan-Pfefferkörnern, duftigem Rosmarin. Eine leichte Nuance duftet und erinnert an einen Waldspaziergang, wenn der Boden feucht wird vom warmen Sommerregen.
Auf der Zunge zeigt sich der Cannonau di Sardegna als ein robuster und kräftiger Italiener. Eine feinkörnige und deutlich spürbare Tanninstruktur trifft auf einen vollmundigen und muskulösen Körper und wird mit intensiven fruchtigen, erdigen Aromen komplementiert.
Das Spektakel zieht sich bis in den langen Abgang hinein und endet in einem explosiven Aromen-Feuerwerk.
Was für ein Wein!

WEINE - ROT

ITALIEN, LOMBARDEI
RONCHEDONE, CÀ DEI FRATI **0,75l** **39,90€**
enthält Sulfite

Der Cà dei Frati Ronchedone fließt mit einem kräftigen Rubinrot ins Glas. Rote Beerenfrüchte dominieren die Aromatik. Sie wirken reif und marmeladig, hinterlassen aber einen saftigen Eindruck am Gaumen. Angenehme Würze, balsamische Noten und Nuancen von Vanille und Tabak zeigen sich. Die Tannine sind passend weich und fügen sich nahtlos in das gesamte Geschmacksbild ein. Komplexer und eleganter Wein.
Aus der Lugana-Region erwartet man hervorragende Weißweine, doch auch tolle Rotweine entstehen hier. Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Marzemino und Sangiovese von Cà dei Frati beweist genau das. Mit einer Reife im Barrique von weit über einem Jahr und einer anschließenden, fast einjährigen Flaschenreife zeigt sie Harmonie und besticht dennoch.

ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

A	glutenhaltig
B	Krebstiere und -erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch- und Fischerzeugnisse
E	Erdnüsse und -erzeugnisse
F	Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
G	Milch- und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und -erzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesamsamen und -erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und-erzeugnisse
P	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
R	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus hergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1	mit Konservierungsstoffen
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Süßungsmittel Saccharin/ Cyclamat / Aspartam (enth. Phenylalaninquelle) Acesulfam
5	mit Phosphat
6	geschwefelt
7	chininhaltig
8	koffeinhaltig
9	mit Geschmacksverstärker
10	geschwärzt
11	gewachst
12	gentechnisch verändert

Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

»Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.«
»Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entspricht den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus weitere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.«
»Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess Küche verwendet werden.«