



UNSERE EMPFEHLUNG

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

STRANDBERG'S GIN - SPEZIALITÄT AUS BRAUNLAGE

[Black Label | Pink Label | Eis Gin]
+ Tonic Water$_{7}$ 12,90 €

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

www.strand-berg.de

Wir freuen uns auf Sie!





APERITIF

Limoncello Spritz		
[Prosecco | Zitrone | Soda]	0,2 l	7,90 €
Hugo		
[Prosecco | Soda | Limette Holunderblütensirup | Minze]	0,2 l	7,90 €
Aperol Sprizz		
[Prosecco | Aperol 15 % vol. | Orange]	0,2 l	7,90 €
Lillet Berry		
[17 % vol.]	0,2 l	7,90€
Campari Orange$_{7}$	0,2 l	7,50€
Sherry dry / medium	5 cl	5,00€
Portwein weiß, trocken	5 cl	5,90€
Portwein rot	5 cl	5,50€
Weinschorle (sulfithaltig)		
[weiß | rot]	0,2 l	5,50 €



VORSPEISEN

ZITRONENGRASSUPPE G,R
Jakobsmuschel

8,50 €

TATAR-VARIATION A, D, H, L, M, O
Avocado | Räucherlachs | Weiderind | Wildkräutersalat | Safrandressing

15,50€

CARPACCIO VOM RINDERFILET A, E, G, P
Rucola | Parmesan | Harzkäse-Tartar

19,50€

BEILAGENSALAT E, M, P
knackiges Gemüse | Blattsalate | geröstete Kerne | Balsamico-Dressing

7,50€







HAUPTGÄNGE

HÄHNCHENROULADE GESCHMORT G, C
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta
Fingermöhren | Salbeinudeln

26,50€

SCHWEINELENDE IM KRÄUTER-TEIGMANTEL GEBACKEN A, C, G
Kräuterrisotto | wilder Brokkoli

25,50€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G
Rahmkartoffeln | Gurken-Dill-Salat

28,90€

ZARTES, GEGRILLTES FILETSTEAK VON DER FÄRSE G
Prinzessbohnen & Tomaten | Rosmarin-Kartoffeln | Kräuterbutter

200 gr.	**34,90€**
300 gr.	**44,90€**



HAUPTGÄNGE - FISCH

LACHSFILET GEBACKEN UNTER DER SPINATKRUSTE D, G, A, C
Safranrisotto | Rieslingsauce

26,90 €

LINGUINE MIT SAUTIERTEN GAMBAS A, B, G, C
fruchtige Tomatensauce | Parmesanspäne

22,90 €

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

GEBRATENER BLUMENKOHL G
gebratene Kartoffelscheiben | Kräuterrahm

19,90 €

TOMATISIERTE GEMÜSENUDELN C, F, G
Cherrytomaten | Zucchini | wilder Brokkoli | Fetakäse | frittierter Rucola

17,90 €







DESSERTS

DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE A, C, E, G
Mousse | Kuchen | Eis | Waldbeerenkompott

10,50€

ERDBEER-MINZ-PARFAIT C, ,A, 2, G

9,90€

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA A, C, G
Warme Zwetschgenröster | Gebäck

8,50€



HEISSGETRÄNKE

Café Créme [8]	3,20 €
Espresso [8]	2,90 €
Doppelter Espresso [8]	3,90 €
Cappuccino [8, G]	3,50 €
Milchkaffee [8, G]	3,90 €
Latte Macchiato [8, G]	4,50 €
Tee	
[Darjeeling | Rooibos-Orange-Karamell | Earl Grey Grüner Tee | Feldkräuter | Fenchel-Anis Hibiscus-Himbeer | Pfefferminze | Kamille]	3,00 €







DIGESTIF

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



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELTERS Wasser		
[naturell | classic]	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,90 €
Apfelschorle	0,25 l	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar$_{2,4,8}$	0,2 l	3,50 €
Fanta$_{2}$	0,2 l	3,50 €
Sprite	0,2 l	3,50 €
Spezi$_{2}$	0,4 l	5,50 €
Thomas Henry$_{7}$		
[Bitter Lemon | Ginger Ale]	0,2 l	4,00 €
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	4,00 €
Fever Tree Indian Tonic	0,2 l	4,00 €
Fruchtsäfte		
[Apfel- | Trauben- | Orangensaft]	0,2 l	3,50 €
[Bananen- | Kirsch- | Rhabarber-Johannisbeernektar]	0,4 l	5,50 €
Saftschorle	0,4 l	5,50 €
KiBa	0,4 l	5,50 €







BIER VOM FASS

Altenauer Pils$_{A}$	0,25 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Radler oder Diesel$_{A2,3,2,4,8}$	0,25 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €

BIER AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weizen$_{A}$ [alkoholfrei]	0,5 l	5,00 €
König Ludwig Weizen$_{A}$ [hell]	0,5 l	5,00 €
Clausthaler$_{A2}$ [alkoholfrei]	0,33 l	3,50 €



SCHAUMWEINE · CHAMPAGNER

enthalten Sulfite

Winzersekt	0,1 l	7,50 €
[trocken]	0,75 l	48,90 €
Treviso Prosecco Frizzante	0,1 l	4,00 €
	0,75 l	27,90 €
Moët & Chandon		
Brut Imperial Champagner	0,75 l	99,00 €
Brut Rosé Champagner	0,75 l	109,00 €







WEINE

Sehr gern servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch als Flasche.

WEISS	offene Weißweine	
Chardonnay		
[fruchtig, trocken, Italien]	0,2 l	8,00 €
Grauburgunder		
[ausdrucksvoll, trocken, Deutschland]	0,2 l	7,90 €
Bacchus		
[fruchtig, trocken, Deutschland]	0,2 l	7,50 €
ROSÉ	offene Roséweine	
Cerasuolo d'Abruzzo		
[fruchtig, trocken, Italien]	0,2 l	7,50 €
Luberon Rosé		
[fruchtig, trocken, Frankreich]	0,2 l	7,50 €
Pinkfein		
[fruchtig, halbtrocken, erfrischend, Deutschland]	0,2 l	7,50 €
ROT	offene Rotweine	
Montepulciano		
[fruchtig, halbtrocken, Italien]	0,2 l	8,50 €
Primitivo di Manduria		
[ausgewogen, trocken, Italien]	0,2 l	8,50 €
Merlot		
[fruchtig, mittelkräftig, Italien]	0,2 l	8,90 €

WEINE - WEISS

SIZILIEN
THE CURE, GRILLO **0,75l** **31,50€**
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
BROLETTINO, LUGANA DOC **0,75l** **39,90€**
Barrique ausgebaut, enthält Sulfite

Es ist der Wein unserer großartigen einheimischen Rebsorte: Die Turbiana-Rebe. Die gelesenen Trauben, die bis Mitte Oktober voll gereift geerntet werden und der geeignete Boden ermöglichen uns ein gut strukturiertes Produkt mit großer Alterungsfähigkeit. Beim Trinken kommt seine Komplexität zum Vorschein. In der Nase zeigt er einen Hauch von reifen Früchten, Pfirsichen, gelben Äpfeln, fleischigen Rosen mit frischen Balsamico-Noten. Am Gaumen ist er gut strukturiert, begleitet von guter Säure und der charakteristischen Würze, die den Gaumen vollständig reinigt, der von feinen Düften überfallen wird. Ideal für Wintersuppen, Hülsenfrüchten, Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang und üppig gekochten Fischen und Krustentieren.

WEINE - ROSÉ

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

0,375l	24,90€
0,75l	42,90€
1,5l	77,90€

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.

"Provence" bedeutete zwar schon Glamour, bevor Brad Pitt vorbeikam, der Miraval Rosé allerdings, den er dort zusammen mit der Weinfamilie Perrin kreiert hat, ist innerhalb kürzester Zeit zum Kultwein der Region avanciert. Natürlich hat er etwas vom Rampenlicht der Celebrities abbekommen. Dennoch muss man ganz klar sagen, dass der Miraval Rosé für sich selbst spricht und die Prämierungen aus der Weinwelt immer wieder dazu applaudieren. Auf Ton- und Kalkböden wachsen die Trauben für diese typisch lachsfarbene Cuvée aus Grenache, Cinsault, Rolle und Syrah und in einem für diese Region ausgesucht kühlen Klima besonderer Weingärten.

WEINE - ROSÉ

ROSÉ DI TREROSE TOSCANA **0,75l** **29,90€**
enthält Sulfite

Der Rosé di Trerose Toscana zeigt ein zartes lachsfarbenes Gewand. Sein Bouquet wird von Aromen von frischen Früchten wie Pfirsich, roten Kirschen und Zitrusfrüchten, sowie von würzigen Aromen dominiert.
Am Gaumen zeigt sich ein mittlerer Körper und er entwickelt durch Aromen von rosa Grapefruits eine knackige Säure, die aber durch seine Textur ausgeglichen wird und endet in einem salzigen Abgang.

Falstaff 92 Punkte für JG 2019

Passt zu feinen Vorspeisen und Salaten, zu frischem Ziegenkäse, gebratenem Fisch oder Geflügel sowie zu Pastagerichten mit Meeresfrüchten und Risotto mit Frühlingsgemüse.

WEINE - ROT

SIZILIEN
»HALLELUJAH«, SYRAH **0,75l** **37,90€**
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** **38,90€**
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** **42,90€**
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.«