



## 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,

12,50 €

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

[www.strand-berg.de](http://www.strand-berg.de)

Wir freuen uns auf Sie!



## AUS UNSERER DESTILLE

---

### Limoncello Sprizz

[Prosecco | Zitrone | Soda]

von der Bio-Zitrone aus Sizilien

0,2 l 7,50€

Haselnussgeist

2 cl 3,90€

Birnengeist

2 cl 3,90€

Himbeergeist

2 cl 3,90€





## APERITIF

---

### 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, 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 4,90 €



## VORSPEISEN

---

### ZITRONENGRASSUPPE <sup>G,R</sup>

Jakobsmuschel

7,50 €

### TARTAR-VARIATION <sup>A, D, H, L, M, O</sup>

Avocado | Räucherlachs | Weiderind | Wildkräutersalat | Safrandressing

14,90€

### CARPACCIO VOM RINDERFILET <sup>A, E, G, P</sup>

Rucola | Parmesan | Harzkäse-Tartar

18,90€

### BEILAGENSALAT <sup>E, M, P</sup>

knackiges Gemüse | Blattsalate | geröstete Kerne |  
Balsamico-Dressing

6,50€





## HAUPTGÄNGE

---

**HÄHNCHENROULADE GESCHMORT** <sup>G, C</sup>  
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta  
Fingermöhren | Salbeinudeln

**25,90€**

**SCHWEINELENDE IM KRÄUTER-TEIGMANTEL GEBACKEN** <sup>A, C, G</sup>  
Kräuterrisotto | wilder Brokkoli

**24,90€**

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB** <sup>A, C, G</sup>  
Rahmkartoffeln | Gurken-Dill-Salat

**27,90€**

**ZARTES, GEGRILLTES FILETSTEAK VON DER FÄRSE** <sup>G</sup>  
Prinzessbohnen & Tomaten | Rosmarin-Kartoffeln | Kräuterbutter

200 gr.

**32,90€**

300 gr.

**42,90€**



## HAUPTGÄNGE - FISCH

---

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

25,50 €

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

21,90 €

## HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

---

**GEGRILLTER BLUMENKOHL** G  
gbraten Kartoffelscheiben | Kräuterrahm

18,90 €

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

16,90 €





## DESSERTS

---

**REIERLEIVON DER SCHOKOLADE** <sup>A, C, E, G</sup>  
Mousse | Kuchen | Eis | Waldbeerenkompott

8,90€

**ERDBEER-MINZ-PARFAIT** <sup>C, A, 2, G</sup>

9,90€

**HAUSGEMACHTE PANNA COTTA** <sup>A, C, G</sup>  
Warme Zwetschgenröster | Gebäck

7,0€



## HEISSGETRÄNKE

---

Café Crème <sub>8</sub>	2,90 €
Espresso <sub>8</sub>	2,50 €
Doppelter Espresso <sub>8</sub>	3,50 €
Cappuccino <sub>8,G</sub>	3,50 €
Milchkaffee <sub>8,G</sub>	3,90 €
Latte Macchiato <sub>8,G</sub>	3,90 €
Tee	
[Darjeeling   Rooibos-Orange-Karamell   Earl Grey Grüner Tee   Feldkräuter   Fenchel-Anis Hibiscus-Himbeer   Pfefferminze   Kamille]	
	3,00 €





## 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 €
Schmiedefeu	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

### SELTERS Wasser

[naturell | classic]

0,25 l 3,00 €

0,75 l 6,90 €

### Apfelschorle

0,25 l 3,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar<sub>2,4,8</sub>

0,2 l 3,00 €

Fanta<sub>2,3</sub>

0,2 l 3,00 €

Sprite

0,2 l 3,00 €

Spezi<sub>2,3,4,8</sub>

0,4 l 5,50 €

Thomas Henry<sub>7</sub>

[Bitter Lemon<sub>3,7</sub> | Ginger Ale<sub>2</sub> | Tonic<sub>7</sub>]

0,2 l 3,50 €

### Fruchtsäfte

[Apfel- | Trauben- | Orangensaft]

0,2 l 3,00 €

[Bananen- | Kirsch- | Rhabarber-

Johannisbeernektar]

0,4 l 4,50 €

Saftschorle

0,4 l 5,00 €

KiBa

0,4 l 5,50 €





## BIER VOM FASS

---

Altenauer Pils<sub>A2</sub> 0,25 l 2,90 €  
0,4 l 4,20 €

Radler oder Diesel<sub>A2, 3, 2, 4, 8</sub> 0,25 l 2,90 €  
0,4 l 4,20 €

## BIER AUS DER FLASCHE

---

König Ludwig Weizen<sub>A</sub> 0,5 l 4,90 €  
[alkoholfrei]

König Ludwig Weizen<sub>A</sub> 0,5 l 4,90 €  
[hell]

Clausthaler<sub>A2</sub> 0,33 l 3,00 €  
[alkoholfrei]



## SCHAUMWEINE | CHAMPAGNER

enthalten Sulfite

---

Winzersekt	0,1l	6,90 €
[trocken]	0,75l	45,90 €

Treviso Prosecco Frizzante	0,1l	3,90 €
	0,75l	25,90 €

Moët & Chandon		
Brut Imperial Champagner	0,75l	89,00 €
Brut Rosé Champagner	0,75l	99,00 €





# WEINE

enthalten Sulfite

---

## WEISS

offene Weißweine

Chardonnay [fruchtig, trocken, Italien]	0,2 l	7,90 €
Trebbiano [aromatisch, trocken, Italien]	0,2 l	6,90 €
Grauburgunder [ausdrucksvoll, trocken, Deutschland]	0,2 l	7,50 €
Brezza [saftig, fruchtig, trocken, Italien]	0,2 l	6,90 €
Bacchus [fruchtig, halbtrocken, Deutschland]	0,2 l	6,90 €

## ROSÉ

offene Roséweine

Cerasuolo d'Abruzzo [beerig, trocken, Italien]	0,2 l	6,90 €
Luberon Rosé [würzig, trocken, Frankreich]	0,2 l	6,90 €
Pinkfein [fruchtig, halbtrocken, erfrischend, Deutschland]	0,2 l	7,20 €

## ROT

offene Rotweine

Primitivo di Manduria [ausgewogen, trocken, Italien]	0,2 l	7,90 €
Merlot [fruchtig, mittelkräftig, Italien]	0,2 l	7,90 €
»Ursprung« Weingut Schneider [trocken, samitig, fruchtig]	0,2 l	6,50 €

# WEINE - WEISS

---

## SIZILIEN

### THE CURE, GRILLO

*enthält Sulfite*

0,75l 28,90€

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

35,50€

*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 Winter-suppen, Hülsenfrüchte und Pasta mit hellen Saucen, weißem Fleisch und Geflügel, mittelscharfen Käsesorten und zu lang und üppig gekochten Fischen und Krustentieren.

# 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, CINSULT, GRENACHE 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.

*Das Besondere an diesem Wein:*

»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 - 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  
A - Weizen | A<sub>1</sub> - Roggen | A<sub>2</sub> - Gerste | A<sub>3</sub> - Hafer
- 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  
H<sub>1</sub> - Haselnuss | H<sub>2</sub> - Mandeln | H<sub>3</sub> - Walnuss | H<sub>4</sub> - Cashew | H<sub>5</sub> - Pekan | H<sub>6</sub> - Pistazie | H<sub>7</sub> - Macadamia
- 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 Sulfit.

- »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.«