



RESTAURANT PFAFFENSTIEG



HERZLICH WILLKOMMEN



VORSPEISEN

Cremige Burrata 13,50 €

marinierte Tomaten, Rucicola, Basilikum



Beef Tatar 15,80 €

Eigelb, Kapern, Cornichon, Brioche



Serranoschinken 14,50 €

und geröstetes Brot



Thunfisch Tatar 18,50 €

Avocado, japanische Marinade



Gyozas 13,50 €

Japanische Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung, Sojasauce



SUPPEN



Hokkaidokürbis-Suppe 8,50 €

Ingwer, Edamame, Kokosmilch



Kartoffelsuppe 8,50 €

eingemachte Waldpilze, Chilifäden



VEGETARISCHE | VEGANE HAUPTGERICHTE



Couscous Bowl 15,50 €

Lauwarmer Couscous mit Sesam, Paprika, Tomaten, Gurken, Karotten, Edamame, Blattsalaten, Rote-Bete-Sesam-Vinaigrette, Sonnenblumenkernen



Falafel-Burger 14,50 €

Falafel Patty mit Hamburger Soße, Tomaten, Zwiebeln, sauren Gurken, Burger Brötchen, Pommes Frites



Risotto von Weichweizen 14,00 €

mit Gemüse, Curry, Kokosmilch

HAUPTGERICHTE

AHORN Burger 14,50 €

saftiger Burger mit 200g Rindfleisch, Red Pepper Sauce, roten Zwiebeln, kross gebratenem Speck, frischem Salat, Zuckerschoten



dazu Pommes Frites 2,90 €

mit Ketchup und Mayonnaise



Geschmorte Schweinebäckchen 26,50 €

junge Karotten, Süßkartoffelpüree



Sautierter Lachs 25,50 €

mit Misoglasur, gebratenem Brokkoli, Sesam



Rumpsteak vom argentinischen Rind

mit leichtem Fettrand

↳ wählbar in den Portionen:

200 g 26,50 €

250 g 32,00 €

300 g 38,50 €

mit Süßkartoffelfries und geröstetem Knoblauchbaguette

↳ 3 Saucen zur Auswahl:

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce oder Chimichurri



Aus der Region: Harzer Wildgulasch 22,50 €

mit Rotkohl und Kartoffelklößen



DESSERTS

Lauwarmer Brownie 9,50 €

mit Vanilleeis, eingemachten Beeren
und knusprigem Wan Tan



Creme brûlée 9,50 €

Himbeercoulis, grüne Milchschnitte
und Mangosorbet



Gebackener Cheesecake 9,50 €

mit Heidelbeerkompott
und Schokoladeneis



Kennzeichnung Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) chininhaltig
- (3) koffeinhaltig
- (4) mit Konservierungsmitteln
- (5) enthält eine Phenylalaminquelle
- (6) mit Süßungsmitteln
- (7) mit Antioxidationsmitteln
- (8) mit Säuerungsmitteln
- (9) Aromastoffe
- (10) mit Taurin
- (11) mit Geschmacksverstärker
- (12) geschwefelt, Schwefeldioxid und Sulfite
- (13) geschwärzt
- (14) gewachst
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Nitrat, ausschließlich Verwendung
- (17) gentechnisch verändert
- (18) mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit+bei Kindern beeinträchtigen
(E102, E104, E110, E122, E124, E129)

Kennzeichnung Allergene

Eier

Erdnüsse

Fisch

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

Krebstiere

Lupinen

Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Soja

Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen MwSt. und beinhalten kein Trinkgeld.

RESTAURANT PFAFFENSTIEG

im AHORN Harz Hotel Braunlage

Am Pfaffenstieg 1
38700 Braunlage
www.ahorn-hotels.de/braunlage