



# RESTAURANT PFAFFENSTIEG

---



**HERZLICH WILLKOMMEN**



## VORSPEISEN

### **Cremige Burrata 13,50 €**

marinierte Tomaten, Ruccola, 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](http://www.ahorn-hotels.de/braunlage)