

Herzlich willkommen im

Restaurant M^Ay-Harz

in Moock's Hotel

Vorspeisen

10. *Carne cruda* 7,90 €
Hauchdünne Scheibchen vom Angus-Roastbeef (roh)
mit Pfirsich-Dijon-Vinaigrette, schwarzen Oliven⁵, Zitrone
Salat-Bouquet und frischem Parmesan
11. *Französisches Ziegenkäse-Pfännchen*
mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven⁵, buntem
Paprika, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern,
überbacken 7,90 €
12. *Roastbeef-Pfännchen*
argentinische Roastbeef-Scheiben mit frischen
Pilzen, Cherrytomaten, schwarzen Oliven⁵, Zwiebeln,
Knoblauch, Chili und frischen Kräutern in
aromavoller Butter-Sauce "Cafe de Paris" 8,90 €
13. *Scampi-Pfännchen "Tiger-Prawns"*
in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten,
schwarzen Oliven⁵, Champignons, roten Zwiebeln,
Zitrone, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch
groß - (12 Stück) 10,90 €
klein - (7Stück) 7,50 €

Alle Vorspeisen mit geröstetem Knoblauch- Ciabatta- Brot

Herzlich willkommen im

Restaurant M^Ay-Harz

in Moock's Hotel

Frische Salate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | Kleiner Salatteller | 4,90 € |
| 31. | Salat mit gegrilltem <i>Lachsfilet</i> , Cherry-Tomaten, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern | 9,80 € |
| 32. | Salat mit kross gebratenen <i>Wildschweinstreifen</i> , frischen Pilzen, Chili, Knoblauch und Kräutern | 9,80 € |
| 33. | Salat mit Chili-Knoblauch- <i>Scampis</i> , (7 St.)
Cherry-Tomaten, schwarzen Oliven ^s ,
frischen Pilzen und Kräutern | 9,80 € |
| 34. | Salat mit argentinischen <i>Roastbeefstreifen</i> ,
frischen Pilzen und Cherry-Tomaten | 9,80 € |

Alle Salate werden mit fruchtigem Vinaigrette-Dressing und geröstetem Ciabattabrot serviert.

***Auf Wunsch Joghurt-Dressing
Herzlich willkommen im***

Restaurant MAy-Harz

in Moock's Hotel

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 40. | FrISChe Harzer Forelle in Zitronenöl mit frischen Kräutern gebraten, dazu geschwenkte Kartoffeln, Meerrettich-Dip und kleiner Salatteller | 12,90 € |
| 41. | Gegrilltes Lachsfilet auf Brandy-Chili-Rahm Sauce mit karamellisierten Cherry Tomaten, dazu Blätterteig-Spinat-Rouladen | 12,50 € |
| 42. | Feines Ragout vom Lachsfilet, mit Scampis, buntem Paprika, Cherry Tomaten, schwarzen Oliven, frischen Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch, dazu Blätterteig-Spinat-Rouladen | 13,50 € |

Herzlich willkommen im

Restaurant M_Ay-Harz

in Moock's Hotel

Pasta - Pasta

50. *Penne tricolore* mit frischen Champignons, Zwiebeln, Tomatenstückchen, frischen Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch in Sahne-Sauce 8.50 €
51. *Ravioli alla panna* mit Fleischfüllung in einer feinen Sahne Sauce, mit frischen Champignons, Serrano Schinken , feinen Erbsen, frischen Kräutern und mit Käse gratiniert 9,50 €
52. *Penne tricolore* mit Lachsfiletstückchen, buntem Paprika, Cherry-Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern, in Sahne-Sauce mit einem Schuß Balsamico-Bianco 9,90 €
53. *Penne tricolore* mit argentinischen Roastbeefstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern in Peperoncino-Butter-Sauce (scharf) oder mit aromavoller Butter-Sauce "Cafe de Paris" 10,90 €

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir spezielle Portionen zu. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Herzlich willkommen im

Restaurant M_Ay-Harz

in Moock's Hotel

Wildgerichte

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 60. | <i>Hirschbraten mit Pilzragout, Feigen-Blaukraut knuspriger Blätterteig-Kartoffel-Rouladen und Preiselbeer-Salsa</i> | 14,50 € |
| 61. | <i>Kurzgebratenes Wildschwein-Geschnetzeltes mit frischen Pilzen, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern in Gin-Sahne-Sauce, dazu Kartoffel-Röstis</i> | 14,50 € |
| 62. | <i>Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 150 g) mit Wacholder und Kiefernzweig gegrillt, auf Heidelbeer-Balsamico-Gin-Sauce, dazu knusprige Blätterteig-Kartoffel-Roulade</i> | 15,50 € |

Herzlich willkommen im

Restaurant MÄy-Harz

in Moock's Hotel

Fleischgerichte

71. *Hähnchenbrust-Geschnetzeltes* mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch in Riesling-Rahm-Sauce, dazu Kartoffel-Röstis **10,90 €**
73. *Bœuf Stroganoff* Roastbeef-Geschnetzeltes mit frischen Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern in Cognac-Rahm-Sauce, dazu Kartoffel-Röstis **12,90 €**
74. *Frisch gegrillte Schweinerückenrouladen* mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Serrano Schinken gefüllt, auf Thymian-Sahne-Sauce, dazu Blätterteig-Kartoffel-Roulade **14,90 €**
75. *Rinderrouladen* - frisch aus der Pfanne - aus argentinischem Roastbeef, gefüllt mit Serranoschinken, Ziegenkäse, Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch in pikanter Brandy-Dijon-Rahm-Sauce, dazu Blätterteig-Kartoffel-Roulade **17,90 €**

Herzlich willkommen im

Restaurant MÄy-Harz

in Moock's Hotel

Barbeque-Gerichte mit Salatbeilage

80. Argentinisches Roastbeef-Steak mit geschmackvollem Fettrand, gegrillt mit Kiefernzweig und frischem Knoblauch
 klein ca. 220g 13,50 €
 groß ca. 300g 16,50 €
81. Zwei Hähnchenbrust-Filets (ca. 240g) mit Rosmarinzweig gegrillt 10,50 €
82. Wildschwein-Steak auf Spieß (ca. 200g) mit Kiefernzweig und Wacholder gegrillt 15,50 €
83. Entrecote "*Cafe de Paris*" (ca. 300g) (argentinisches Roastbeef-Steak ohne Fettrand mit aromavoller Buttersauce im Guss-Pfännchen serviert) 18,50 €
84. "*Grill-Variete*"
 Kleine Steaks vom Roastbeef, Schweinerücken, Wildschwein und Hähnchenbrust (ca. 350g), dazu "Salsa pikante" 20,50 €

Die Beilagen wählen Sie bitte selbst:

- Grillkartoffel mit Kräuter-Sour-Cream 3,50 €
 Gebratene Champignons, Zwiebeln,
 Knoblauch und frische Kräuter 2,50 €
 Bratkartoffeln 2,50 €
 Porterhouse Pommes oder Pom'Allumettes 2,50 €
 Geröstetes Knoblauch-Ciabatta-Brot 1,50 €
 "Cafe de Paris"-Kräuterbutter 1,00 €

Herzlich willkommen im

Restaurant M_Ay-Harz

in Moock's Hotel

Schnitzel nach Art des Hauses

90. 3 kleine Schnitzel natur gebraten, belegt mit Serrano-Schinken, Broccoli und mit Béchamel-Käse-Sauce gratiniert, dazu Porterhouse-Pommes und Kräuter-Sour-Cream 12,90 €
91. 3 kleine Schnitzel, natur gebraten mit Cherrytomaten belegt und mit Käse überbacken auf Wodka-Tomaten-Sahne-Sauce, dazu knusprige Blätterteig-Kartoffel-Roulade 12,90 €
92. 3 kleine Schnitzel natur gebraten mit pikanter Cacciatora-Sauce (bunter Paprika, rote Zwiebeln, Cherrytomaten und Oliven), mit Parmesankäse Gratiniert, dazu Porterhouse-Pommes und Kräuter Sour-Cream 12,90 €
93. 3 kleine Schnitzel natur gebraten mit frischen Champignons, Broccoli, Serrano-Schinken und Parmesan-Sahne-Sauce überbacken, dazu Porterhouse-Pommes und Käuter-Sour-Cream 12,90 €
94. 3 kleine Schnitzel natur gebraten mit Ziegenkäse überbacken, mit Serranoschinken und Balsamicocreame garniert, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Sour-Creme 12,90 €