

Speisen - und Getränkekarte



Lieber Gast,
herzlich willkommen
im Hotel „Grüne Tanne“!

Seit 1948 im Familienbesitz

Bes. H. Lachmund

Marktplatz 10

38685 Langelsheim

Bergstadt Lautenthal

Telefon 05325 / 4246

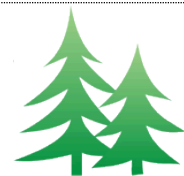
Sie erhalten alle Speisen bis 21:00 Uhr

Danach können Sie noch

Speisen nach Absprache bestellen.

Da unsere Gerichte alle sorgfältig zubereitet werden, bitte ich um Verständnis, dass Sie mit einer gewissen Wartezeit rechnen müssen.

Sie finden unsere Speisen und Getränke wie folgt auf den Seiten:



Suppen / Kleine Speisen	3
Spezialitäten vom Grill, aus Pfanne und Ofen	4/5
Wild und herzhaft kalte Gerichte	6
Tellergerichte	7
Hausspezialitäten	7
Toast-Spezialitäten	8
Heidi 's Kartoffelkarte	8
Fleischlose Gerichte	9
Nudelgerichte aus Italien	9
Salate	10
Für unsere kleinen Gäste	10
Fischgerichte	11
Schnitzelkarte und Grünkohl	12
Eis- und Dessertkarte	13
Heiße Getränke	14
Alkoholfreie Getränke	15
Biere	16
Alkoholische Getränke	17/18
Weine und Sekt	19
Besondere Extras	20

Alle Speisen sind auch „Außer Haus“ erhältlich

Die Preise enthalten das Bedienungsgeld und die zurzeit gültige gesetzliche Mehrwertsteuer

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Heidi Lachmund
und ihre Mitarbeiter

.....
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die Bedienung !

Kenn-Nr.	Bezeichnung	Kenn-Nr.	Bezeichnung	Kennzeichen	Bezeichnung
1	Sorbinsäure	5	geschwefelt	*	versteckter Alkohol
2	Benzoessäure	6	koffeinhaltig	+	Sahne geschäumt
3	Ameisensäure	7	chininhaltig		mit Stickoxydol
4	mit Farbstoff	8	mit Phosphat	ME	mit Milcheiweiß
				Sch	mit Schmelzsalz

Suppen und Kleine Speisen



1	Hühnerbrühe mit Ei und Brot	klein	3,50 €
12		groß	5,00 €
2	Tomatensuppe mit Sahnehaube und Toast +		3,50 €
3	Broccolicremesuppe mit Sahnehaube und Toast +		3,50 €
4	Wildcremesuppe mit Sahnehaube und Toast +		4,50 €
5	Gebackene Champignons, kleine Portion mit Heidis Knobisauce und Salat		6,00 €
6	Schlemmersuppe mit Toast Porree, Champignons, Mett, Zwiebeln, Käserahm	klein	4,50 €
7		groß	6,50 €
8	Hexenkessel mit Toast hausgemachte Gulaschsuppe pikant gewürzt im Kessel serviert	klein	4,50 €
9		groß	6,50 €
10	Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	klein	4,00 €
11		groß	5,50 €
133	Knoblauchsauce pro Portion		1,00 €

Spezialitäten vom Grill, aus Pfanne und Ofen



Schwein

- | | | |
|----|--|---------|
| 25 | Förstersteak auf Baumstamm serviert
Schweinerücken vom Grill, Champignons in Speck
und Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller | 13,50 € |
| 27 | Hirtenspieß über offener Flamme serviert
Schweinefilet vom Grill, grüne Pfeffersauce,
Bratkartoffeln und Salatteller | 16,50 € |
| 29 | Knusper-Schweinefilet in Butter gebraten
Schweinemedailon paniert mit Fruchtcurry-Rahmsauce
und Ananas, Butterreis und Salatteller | 16,50 € |

Kalb

- | | | |
|----|--|---------|
| 30 | Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salatteller | 16,50 € |
|----|--|---------|

Spezialitäten vom Grill, aus Pfanne und Ofen



Diverses Fleisch

- 31 Grillplatte (350 gr) 16,50 €
Rumpsteak, Schweinemedailon, Hähnchenbrustfilet,
gebratener roher Schinken, Kartoffeln nach Wahl und Salatteller

Lamm

- 32 Steigerpfanne 18,00 €
Lammfilet vom Grill, Knoblauchrahmsauce, Prinzessbohnen,
Kartoffelplätzchen und Salatteller

Geflügel

- 37 „Hühner-Haufen“ 13,50 €
Hähnchenbruststreifen mit Curryrahmsauce und Sahnehaube
im Reisnest + mit Butterchampignons und Salatteller

Rind

- 40 Bergmannssteak vom Grill 15,50 €
Rinderhufsteak, Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatteller
- 41 Rumpsteak “Moderne Art“ vom Grill 17,50 €
Meerrettich, Kräuterbutter, Gemüse, Pommes frites, Salatteller

Wild und herzhafte kalte Gerichte



Wild

- | | | |
|----|--|---------|
| 44 | Rotwildgulasch
Butterspätzle, Preiselbeerpfirsich und Salatteller * | 13,50 € |
| 45 | Wilderer - Karre vom Grill
Rotwildsteak, Champignons auf Rahmsauce, Preiselbeersahne, +
Kartoffelplätzchen und Salatteller | 18,00 € |
| 47 | Wildschweinbraten
Wachholderrahmsauce, Rotkohl, Pfifferlinge,
Kartoffelkroketten, Preiselbeerbirne und Salatteller *
und 1 Kugel Eis der Saison | 19,50 € |

Herzhafte kalte Gerichte

- | | | |
|----|--|--------|
| 50 | Mettwurstbrot mit Salami (deutsch) | 5,50 € |
| 53 | Schinkenbrot mit rohem
oder gekochtem Schinken und Gewürzgurke | 6,50 € |
| 54 | Harzkäsebrot mit Schmalz, Gurke und Senf | 6,00 € |
| 55 | Kleines Hexenbrot mit Bärlauchbutter und Harzkäse | 4,00 € |
| 57 | Strammer Max Brot mit rohem oder gekochtem Schinken,
zwei Spiegeleiern und Salatbeilage | 8,00 € |
| 60 | Buntes belegtes Brot „Nach Art des Hauses“ | 7,50 € |

Tellergerichte



69	Currywurst mit Pommes frites	ME	5,50 €
70	Nürnberger Bratwürstchen, Sauerkraut u. Kartoffelpüree		7,50 €
71	Leberkäse mit Spiegelei, Salatteller, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat		7,50 €
72	Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatteller	groß	9,50 €
		klein	8,00 €

Hausspezialitäten

80	Harzer Fuhrmannspfanne Bratkartoffeln mit Eiern und Schinken, Gewürzgurke und Tomate		8,00 €
81	... mit Kur-/ Harzgastkarte (bitte bei der Bestellung vorzeigen)		7,50 €
82	Hexenkessel im Kessel serviert hausgemachte Gulaschsuppe, pikant abgeschmeckt		6,50 €
83	Bauernfrühstück - eine Spezialität seit 1948 Bratkartoffeln, Spiegelei, Wurst, Käse, Salat		9,50 €
133	Knoblauchsauce pro Portion		1,00 €

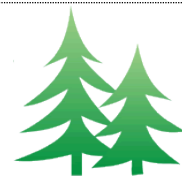
Toast - Spezialitäten



96	Florida Toast Hähnchenbrustfilet in Eihülle mit Pfirsich und Ananas Buttertoast und Salatteller	9,50 €
97	Schlemmertost Schweinefilet-Medaillons, Tomate, mit Käse überbacken	10,50 €
98	TessinerToast mit gekochtem Schinken, Birne, Preiselbeeren, mit Tortenbrie überbacken	8,00 €

Heidi 's Kartoffelkarte

101	Kleine Rösti „Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbracken	8,00 €
143	Heidi 's Bratkartoffeln mit Knoblauchsauce	4,00 €
141	Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00 €
134	Kroketten	3,00 €
133	Knoblauchsauce pro Portion	1,00 €



Fleischlose Gerichte

- | | | |
|-----|--|--------|
| 105 | Gebackene Champignons
mit Heidis Knobisauce und Salat | 8,00 € |
| 106 | Tortenbrie, gebacken
Preiselbeersahne, Toast und Butter, in der Schaufel serviert + | 6,00 € |
| 108 | Spätzle in Rahmsauce mit Champignons und Käse überbacken | 8,00 € |

Nudelgerichte aus Italien

- | | | |
|-----|---|--------|
| 126 | Spaghetti Bolognese
mit Gehacktem und Salatteller | 8,00 € |
| 127 | Italienische Bandnudeln
mit frischem Lachs, Dillsahnesauce und Salatteller | 9,50 € |



Salate

116	Salatteller	3,50 €
117	Thunfischsalat diverse Salate, Thunfisch, Zwiebeln und Ei	8,00 €
118	Große Salatschüssel diverse Salate, Hähnchenbruststreifen, hausgemachtes Dressing	8,50 €
119	Lautenthaler Knoblauchbaguette	2,00 €
121	Laugenbrezel mit Knoblauchsauce	2,00 €

Für unsere kleinen Gäste

142	Piratenschaufel wahlweise gebratener Fisch oder Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelpüree, in Schaufel serviert	5,00 €
146	Spaghetti Bolognese	4,50 €
147	Hähnchenschnitzel oder Schweineschnitzel Kartoffeln nach Wahl	5,00 €
141	Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00 €
120	Portion Gemüse	2,50 €



Fischgerichte

- 135 Harzer Forelle „Müllerin“ 14,50 €
gebraten,
zerlassene Butter, Sahnemeerrettich, Zitrone,
Petersilienkartoffeln und Salatteller
- 136 Harzer Forelle 14,50 €
gebraten,
mit Mandelbutter, Dillkartoffeln,
Preiselbeeren und Salatteller
- 137 Frischer Lachs, gebraten, im Schlafrock (Eihülle) 15,00 €
auf Wirsingbett mit Kräuterbutter,
Butterkartoffeln und Salatteller
- 138 Buntbarschfilet 12,50 €
gebraten
mit hausgemachter Remouladensauce,
Harzer Kartoffelsalat (warm)
und Salatteller



Schnitzelkarte

16 Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art
mit Butter und Zitrone

oder wahlweise

Jägerschnitzel

Paprikaschnitzel

Jeweils dazu Heidis Bratkartoffeln oder Pommes
und Salatteller

je 12,50 €

21 Westfälisches Krüstchen
mit Champignons, Sauce Hollandaise, roher Schinken,
Bratkartoffeln und Salatteller

13,50 €

22 Überraschungsschnitzel
mit Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
Salatteller, Kartoffeln nach Wahl

13,50 €



Unsere Eissorten

Deutsches Eis

von



Himbeer-Sahnemousse mit
weißen Schokoplättchen

Amarena Cream

Weißer Vanille Maracuja

Erdbeer

Caramelita Cream

Cashew Sauerrahm

Tres Leches Macadamia

Crème Mascarpone Nektarine

Italienisches Eis

Vanille

Stracciatella

Schokolade

Walnuss

Haselnuss

Fruchteis Zitrone

Cappuccino

Spezialitäten

von



Ananas-Thai-Basilikum

Sahne Joghurt mit

Weinbergpfirsich

Weißer Schokolade mit
Orange und Kürbiskernen



Eis- und Dessertkarte

1 Kugel Eis nach Wahl	1,00 € - ab 3 Kugeln je 0,90 €
Portion Sahne +	0,50 €
Portion Früchte zum Eis	2,00 €
Portion heiße Früchte im Stövchen (Kirschen oder Himbeeren)	2,00 €
Schokonest	2,50 €
1 Kugel Schoko-Eis im Schokorand mit weißen Schokoraspeln, Sahne + und Schokostaub	
Caramell-Überraschung	3,00 €
1 Kugel Caramelleis mit Caramellsauce und -würfeln, Eierlikör (20 % vol), Sahne +	
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne +	3,50 €
Eisbecher Dänemark	5,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce im Stövchen und Sahne +	
Eisgondel nach Art des Hauses	6,00 €
Eiskreation mit Sahne +	
Spaghetti - Eis	4,00 €
Vanille-Eis, Erdbeersauce, Sahne und weiße Schokoraspeln +	
Pfirsich Melba	3,00 €
1 Kugel Vanilleeis, Pfirsich, Sahne + und Erdbeersauce	
Birne Helene	3,00 €
1 Kugel Vanilleeis, Birnen, Sahne + und Schokosauce	
Marsala-Wein (14,8 % vol.) 2cl mit Sahnehaube +	2,00 €



Heiße Getränke

Tasse Kaffee oder Kaffee Hag	1,60 €
Kännchen Kaffee oder Kännchen Hag	3,20 €
Pott Kaffee	2,20 €
Espresso 2,00 €	Doppelter Espresso 3,50 €
Cappuccino Classico mit aufgeschäumter Milch u. Kakaopulver	2,00 €
Cappuccino Cremissimo mit Sahnehaube und Kakaopulver +	2,00 €
Latte macchiato Espresso und Milchschaum	2,50 €
Café au lait halb Kaffee - halb aufgeschäumte Milch	2,50 €
Pott Schokolade groß, mit Sahnehaube +	2,50 €
Glas Tee Schwarz, Pfefferminz oder Hagebutte	1,60 €
Kännchen Tee Schwarz, Pfefferminze oder Hagebutte	3,20 €
Glas Grüner Tee	2,00 €
Kännchen Grüner Tee	3,80 €
Glas Rotbusch Tee	1,80 €
Kännchen Rotbusch Tee	3,40 €
Glas heiße Zitrone Natur	2,50 €
Grog vom Rum 4 cl (40 % vol.)	3,50 €
Hexenglühwein (10 % vol.)	2,00 €
Rüdesheimer Kaffee	6,00 €
4 cl Asbach (38 % vol.), Zucker, Kaffee und Schlagsahne +	
Irish Coffee mit echtem Whisky (38 % vol.) und Schlagsahne +	4,00 €



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet	Flasche	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet	Flasche	0,75 l	5,00 €
Fachinger, stilles Wasser	Flasche	0,25 l	2,20 €
Zitronenlimonade		0,20 l	1,00 €
Sprite		0,20 l	1,60 €
Coca Cola	4 6	0,20 l	1,60 €
Coca Cola	4 6	0,30 l	2,30 €
Coca Cola Light	4 6	0,20 l	2,00 €
Fanta	4	0,20 l	1,60 €
Fanta	4	0,30 l	2,30 €
Spezi (Cola/Fanta)	4 6	0,20 l	1,60 €
Spezi (Cola/Fanta)	4 6	0,30 l	2,30 €
Spezi (Cola/Fanta)	4 6	0,40 l	3,00 €
Apfelsaft - Wasser (Schorle)		0,20 l	2,00 €
Apfelsaft - Wasser (Schorle)		0,40 l	3,50 €
Apfelsaft		0,20 l	2,50 €
Apfelsinensaft		0,20 l	2,50 €
Bananen - Nektar		0,20 l	2,50 €
Johannisbeersaft		0,20 l	2,50 €
schwarzer Fruchtnektar			
Kirschsaff Fruchtnektar		0,20 l	2,50 €
Kirsch-Bananensaft Fruchtnektar		0,40 l	4,40 €
Roter Traubensaft		0,20 l	2,50 €
Tomatensaft		0,20 l	2,50 €
Schweppe 's Bitter Lemon	7	0,20 l	2,50 €



Biere

Flaschenbiere

Paulaner Biere

Hefe Weißbier-naturtrüb	5,5 % vol.	0,5 l	3,50 €
Hefe Weißbier-dunkel naturtrüb	5,3 % vol.	0,5 l	3,50 €
Kristall Weißbier	5.5 % vol.	0,5 l	3,50 €
Weißbier alkoholfrei		0,5 l	3,50 €
Jever alkoholfrei		0,33 l	2,30 €
Krombacher alkoholfrei		0,33 l	2,30 €
Vitamalz alkoholfrei		0,33 l	2,30 €

Biere vom Fass

Krombacher	4,8 % vol.	0,3 l	2,30 €
Krombacher	4,8 % vol.	0,4 l	3,00 €
Krombacher	4,8 % vol.	0,5 l	3,60 €
Kellerbier	5,1 % vol.	0,3 l	2,50 €
Kellerbier	5,1 % vol.	0,5 l	3,80 €
Alsterwasser - Bier & Sprudel		0,3 l	2,30 €
Alsterwasser - Bier & Sprudel		0,4 l	3,00 €
Krefelder - Bier & Cola 4 6		0,3 l	2,30 €
Krefelder - Bier & Cola 4 6		0,4 l	3,00 €
Köstritzer			
Köstritzer Schwarzbier	4,8 % vol.	0,3 l	2,50 €
Köstritzer Schwarzbier	4,8 % vol.	0,5 l	3,80 €
Weltenburger Klosterbier			
Barock Dunkel	4,5 % vol.	0,3 l	2,50 €
Barock Dunkel	4,5 % vol.	0,5 l	3,80 €

Spirituosen, alkoholische Getränke - 2 cl



Korn

Fürst Bismarck Weizendoppelkorn 38 % vol. 1,80 €

Aquavit

Malteser Kreuz Aquavit 38 % vol. 2,00 €

Jubiläums Aquavit 42 % vol. 2,50 €

Linie Aquavit 41,5 % vol. 2,50 €

Brände

Obstler, Apfel- & Birnenbrand 38 % vol. 1,80 €

Pircher Waldhimbeergeist - Brand 42 % vol. 2,50 €

Milliams Christ, Birnenbrand 40 % vol. 2,50 €

Tequila, Agavenbrand 38 % vol. 2,20 €

Grappa, Italienischer Tresterbrand 40 % vol. 2,50 €

Ouzo, Griechischer Anisbrand 38 % vol. 1,80 €

Liköre

Wölti Getreidekümmel, Weizen-Kümmel-Likör 35 % vol. 2,20 €

Beeren-Fruchtlikör 18 % vol. 1,50 €

Köhlerliesel, Waldfruchtsaftlikör 22 % vol. 1,80 €

Baylies, Irish Whisky-Creme-Likör 17 % vol. 2,00 €

Eierlikör 20 % vol. 2,00 €

Grand Manier, Französischer Bitterorangenlikör 40 % vol. 2,50 €

Sambuca, klarer Italienischer Anislikör 40 % vol. 2,20 €

Wölti-Liköre 25 % vol. 2,50 €

43 Spanischer Likör 4 31 % vol. 2,50 €

43 mit Milch 0,2 l – 2 cl 43 3,00 €

Alle Spirituosen als Longdrink mit Cola, Fanta oder

Tafelwasser zuzüglich 1,00 €

mit Säften nach Wahl zuzüglich 1,50 €

Spirituosen, alkoholische Getränke -2 cl



Kräuterliköre, Kräuterbitter

Jägermeister, Kräuterlikör	35 % vol.	1,80 €
Schierker Feuerstein, Kräuterlikör	35 % vol.	1,80 €
Grubenfeuer, würziger Kräuterschnaps, flambiert	60 % vol.	2,50 €
Brockengeist, grüner Kräuterlikör	45 % vol.	2,50 €
Escorial, Kräuterlikör	54 % vol.	2,80 €
Ramazotti, Kräuterlikör	30 % vol.	2,00 €
Harzer Grubenlicht, Kräuter-Halbbitter	35 % vol.	1,80 €
Fernet Branca Bitter, Ital. Magen-Kräuterbitter	42 % vol.	2,00 €
Fernet Menta, Ital. Kräuterbitter mit Minze	40 % vol.	2,00 €

Weinbrand, Whisky, Whiskey

Asbach Uralt, Deutscher Weinbrand	38 % vol.	2,00 €
Mariacron, Deutscher Weinbrand	36 % vol.	1,80 €
Bourbon Whiskey	40 % vol.	2,00 €

Rum, Wodka

Rum Verschnitt	40 % vol.	1,80 €
Bacardi, weißer Rum	37 % vol.	2,00 €
Russischer Wodka	40 % vol.	2,00 €

Diverse

Campari Bitter	4	25 % vol.	2,10 €
Martini, Wermut	5 cl	15 % vol.	2,10 €
Sherry	5 cl	17 % vol.	2,50 €

Alle Spirituosen als Longdrink mit Cola, Fanta oder
Tafelwasser zuzüglich 1,00 €
mit Säften nach Wahl zuzüglich 2,00 €

Wein, Sekt



Die jeweils vorrätigen Jahrgänge und Qualitätsmerkmale erfragen Sie bitte bei der Bedienung.

<u>Weißwein</u>	0,2 l	1 l Flasche
2011 Müller Thurgau, trocken Nahe, Qualitätswein, mit Rebsorte, 12,0 % vol.	4,00 €	16,50 €
Nahe Qualitätswein, halbtrocken 11,0 % vol., Weingut Julius Sommerloch	4,00 €	16,50 €
2012 Oppenheimer Krötenbrunnen Huxelrebe, Spätlese, lieblich, Rheinhessen, 9,5 % vol.	4,50 €	17,00 € (0,75 l Flasche)
2011 Burgheimer Grauburgunder Qualitätswein, Baden, trocken, 11,5 % vol.	4,50 €	19,00 €
<u>Rotwein</u>		
2011 Burgheimer Spätburgunder ,halbtrocken Württemberg, Qualitätswein, 12,5 % vol.	4,50 €	19,00 €
2012 Mazedonischer Rotwein, lieblich, 10,5 % vol.	3,50 €	-
2011 Dornfelder Rotwein, Nahe, trocken mit Rebsorte, 13,0 % vol.	4,50 €	17,00 € (0,75 l Flasche)
<u>Weissherbst</u>		
2012 Badischer Spätburgunder, QbA, Breisgau, 11,5 % vol.	4,50 €	19,00 €
<u>Weinschorle</u>	0,2 l	3,80 €
<u>Sekt, Hausmarke</u>	Flasche 0,7 l	16,00 €
	Piccolo 0,2 l	5,50 €

Bitte beachten Sie unsere besonderen

Extras



Ein Pott Kaffee oder Tee und ein Stück hausgebackener Kuchen nach Wahl	mit Sahne +	4,50 €
Hexenbrot mit Bärlauchbutter und Harzkäse		4,00 €
1 Stück hausgebackener Kuchen mit Sahne	+	2,50 €
1 Stück warmer Apfelkuchen, 1 Kugel Eis und Sahne	+	3,00 €

Zur kalten Jahreszeit

Pott Heidelbeer-Glühwein	8,5 % vol.	3,00 €
Pott Hexenglühwein	10,0 % vol.	2,00 €
Pott Hexenglühwein mit Schuss	20,0 - 37,5 % vol.	3,00 €
Pott Schokolade, groß mit Schuss & Schlagsahne	20,0 – 37,5 % vol.	3,50 €
Jagertee, eine österreichische Spezialität, edler Likör mit Tee	40,0 % vol.	4,00 €
Irish Coffee mit echtem Whiskey und Schlagsahne	38,0 % vol.	4,00 €
Grubenfeuer, flambiert, auf Schiene serviert	60,0 % vol.	2,50 €
Wöltingeroder Zimtlikör oder Haselnusslikör „Heißes Nönnchen“, heiß, mit Sahnehaube	Likör 2 cl - 25,0 % vol.	3,00 €



Winterzeit -

Grünkohlzeit

Kleine Portion

Grünkohl mit Bregenwurst und
frischem Schweinebauch,

kleine runde Bratkartoffeln 10,00 €

Große Portion

Grünkohl mit Bregenwurst,
Bauchspeck und frischem
Schweinebauch,

kleine runde Bratkartoffeln 14,00 €