

Die Worthmühle

= Das Harzer Spezialitätenrestaurant =

Tagessuppe 6,50

Saison und tagesabhängig frisch zubereitet

Leberknödelsuppe 7,50

Rinderkraftbrühe mit Majoran abgeschmeckt, Leberknödeln & frischem Schnittlauch

Oksebouillon med smag af merian, leverboller og frisk purløg

Beef broth seasoned with marjoram, liver dumplings & fresh chives

Des Weidmanns Schüsseltreiben 7,70

gebundene Wildsuppe mit Bohnen & grünem Pfeffer, dazu Baguette

Kogt vildtsuppe med bønner og grøn peber, serveret med Baguette

Boiled game soup with Beans & green pepper, served with Baguette

Kleiner bunter Salat 6,90

verschieden angemachte Salatvariationen

forskellige tilberedte salatvarianter

various prepared salad variations

Großer Salatteller 19,90

mit gegrillten Filetstreifen von Hähnchenbrust & geschwenkten Champignons + Baguette

med grillede strimler af kyllingebryst & sauterede svampe + baguette

with grilled fillet strips of chicken breast & sautéed mushrooms + baguette

Harzer Käse "kleine Portion als Vorspeise" 9,90

Harzen-ost "lille portion som forret"

Harz cheese "small portion as a starter"

Harzer Käse 17,50

mit eingelegten Zwiebeln, Grillspeck dazu Graubrot & Schmalz, Salatgarnitur

Harzen-ost med syltede løg, grillet bacon serveret med gråt brød & spæk, salatgarniture

Harz cheese pickled onions, grilled bacon served with brown bread & lard, salad garnish

Harzkäse, traditionell bekannt als Harzer Roller, stammt aus dem Harzgebirge und ist ein fettarmer Sauermilchkäse. Sein charakteristisch starker Geruch und der pikante, leicht säuerliche Geschmack machen ihn zu einem besonderen Genuss für Käseliebhaber.

Harzen-ost, traditionelt kendt som Harzer Roller, kommer fra Harzen og er en fedtfattig surmælksost. Dens karakteristiske stærke aroma og pikante, let syrlige smag gør den til en særlig godbid for osteelskere.

Harz cheese, traditionally known as Harzer Roller, comes from the Harz Mountains and is a low-fat sour milk cheese. Its characteristically strong aroma and piquant, slightly sour taste make it a special treat for cheese lovers.

Die Worthmühle

• Das Harzer Spezialitätenrestaurant •

Kleine Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle 16,90



mit bestem Bergkäse, dazu Röstzwiebeln & bunter Salatteller

Hjemmelavede ostespätzle med den bedste bjergost, serveret med stegte løg & farverig

Homemade cheese spaetzle with the best mountain cheese, served with fried onions & colorful salad plate

Ofenkartoffel & Kräuterquark 16,90



mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage

Jakkekartoffel & urtequark med stegte friske svampe & salat

Baked potato & herb quark with fried fresh mushrooms & side salad

Ofenkartoffel + Kräuterquark & Hähnchenbrust 21,90



mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage

Kartofler & urtequark og kyllingebryst med stegte friske svampe & salat

Baked potato & herb quark and chicken breast with fried fresh mushrooms & side salad

Hausgemachte Käse-Servietten-Knödel 16,90



mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu bunter Salatteller

Hjemmelavede osteservietboller med champignon og porcini i fløde, serveret med en

Homemade cheese napkin dumplings with mushrooms & porcini mushrooms in cream, served with a colorful salad plate

Hausmacher Sülze 16,90

Kräftig würziger Geschmack nach Kümmel, Majoran, Pfeffer



dazu Bratkartoffeln, hausgemachter Remouladensoße & Salatgarnitur

Vildsvinesylte med brasekartofler, hjemmelavet remoulade, garneret med salat

Homemade brawn served with fried potatoes, homemade remoulade sauce & salad garnish

Die Worthmühle

• Das Harzer Spezialitätenrestaurant •

Sauotgerichte

Jagdteller „Hubertus „ 31,90

-  beste Bratenstücke von der knusprigen Entenbrust, Hirsch & Wildschwein mit verschiedenen Soßen, Birne mit Wildpreiselbeeren, dazu Apfelrotkohl & Kartoffelknödel
-  Hubertus jagtplatte laekre stykker af sprødt andebryst, hjerne & -vildsvin med tyttebaer, aeble-rødkål & kartoffelbolle
-  Hunter Plate "Hubertus" cruspy breast from duck, roastet wild-boar & deer venision out of the oven with potato dumplings, red cabbage and cranberries

Brockengeröll 27,90

-  saftige Stücken von der Hirschkeule, geschmort in einer Rotweinsauce dazu hausgemachte Spätzle, Apfelrotkohl & Birne mit Wildpreiselbeeren
-  Goslarer Kaiserbraten saftige stykker af Harzens vildtben, braiseret i en rødvinssauce med hjemmelavet spaetzle, æblerødkål & pære med vilde tranebær
-  Goslarer Kaiserbraten juicy pieces of Harz venison leg, braised in a red wine sauce with homemade spaetzle, apple red cabbage & pear with wild cranberries

Rammelsberger Köhlerschnitzel 25,90

-  paniertes Schnitzel vom Harzer Strohschwein in Butterschmalz gebraten mit Champignons & Steinpilzen in Rahm, dazu Bratkartoffeln
-  Rammelsberger Köhlerschnitzel paneret kotelet af Harzer halmsvinekød stegt i klaret smør med champignon & porcini svampe i fløde, serveret med stegte kartofler
-  Rammelsberger Köhlerschnitzel breaded cutlet of Harz straw pork fried in clarified butter with mushrooms & porcini mushrooms in cream, served with fried potatoes

Original Wiener Schnitzel 31,90

-  Wienerschnitzel vom feinsten Kalbsfleisch, im Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
-  Wienerschnitzel af det fineste kalvekød, stegt i klaret smør med ristede kartofler og vilde tranebær
-  Wienerschnitzel of the finest veal, fried in clarified butter with roast potatoes and wild cranberries

Filetteller Walpurgis 29,90

-  gegrillte Schweinefilets vom Harzer Strohschwein mit frischen Champignons & Steinpilzen in Rahm mit hausgemachten Käsespätzlen
-  Filetplade Walpurgis Grillede svinefileter af Harzer halmsvinekød med friske svampe & porcini svampe i fløde med hjemmelavet ostespaetzle
-  Fillet plate Walpurgis Grilled pork fillets of Harz straw pork with fresh mushrooms & porcini mushrooms in cream with homemade cheese spaetzle

Die Worthmühle

• Das Harzer Spezialitätenrestaurant •

Harzer Feinschmecker

Knusprige Südoldenburger Entenbrust

Erlebe die kulinarische Verführung unserer knusprigen Südoldenburger Enten-Gänsebrust. Das zarte, saftige Fleisch wird von einer goldbraunen, krossen Haut umhüllt - ein wahrer Genuss für Gaumen und Sinne. Jeder Bissen entfaltet ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen und Texturen, das euch in seinem Bann ziehen wird. Ein Festmahl, das Ihr nicht so schnell vergessen werdet.

Oplev den kulinariske foresale af vores sprode Sydoldenburger andebryst. Det mere, saftige kod er indhyllet i en gyldenbrun, sprød skorpe - en sand fornøjelse for samflogene og sanserene. Hver bid afslorer et harmonisk samspil af aromaer og teksturer, der vil fange dig. En festmåltid, du sent vil glemme.

Experience the culinary seduction of our crispy Souzj Oldenburg duck-geese breast. Tender, juicy meat wrapped in a golden brown, crispy skin - a true delight for the palate and the senses. Each bite reveals a harmonious interplay of flavours and textures that will captivate you. A feast you won't soon forget.

Knusprige Südoldenburger Entenbrust frisch aus dem Ofen 27,90



mit Entensoße dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Birne mit Wildpreiselbeeren



med andesauce serveret med æblerødkål, kartoffelknödel og pære med vilde tranebær



with duck sauce served with apple red cabbage, potato dumplings and pear with wild cranberries

Knusprige Südoldenburger Entenbrust frisch aus dem Ofen 27,90



mit Organgenpfeffersauce, hausgemachten Spätzle & einem kleinen Salatteller



med appelsinpebersauce, hjemmelavet spaetzle og en lille salattallerken



with orange pepper sauce, homemade spaetzle & a small salad plate

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€

Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret

We charge €2 for changes to the side dish

www.worthmuehle.de - info@worthmuehle.de - Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Die Worthmühle

• Das Harzer Spezialitätenrestaurant •

Harzer Feinschmecker

Harzer Cordon bleu 27,90



paniertes Schnitzel vom Harzer Strohschwein, in Butterschmalz gebraten, gefüllt mit Harzer Käse und Speck oder Speckwürfel dazu unsere Hausgemachte Bratensoße und Bratkartoffeln



Paneret schnitzel af Harzer halmsvinekød, stegt i klaret smør, fyldt med Harzerost og bacon eller baconterninger serveret med vores hjemmelavede sovs og stegte kartofler



Breaded schnitzel of Harz straw pork, fried in clarified butter, filled with Harz cheese and bacon or bacon cubes served with our homemade gravy and fried potatoes

Gegrilltes Lachsfilet 28,90



mit Wirsingrahmgemüse und frischen Bratkartoffeln



med savoykålsgreetsager og friskstegte kartofler



with savoy cabbage vegetables and fresh fried potatoes

Zwiebelrostbraten 31,90



Argentinisches Rumpsteak, gegrillt auf einer kräftigen Bratensoße, dazu frische Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & ein bunter Salatteller



Argentinsk rump steak, grillet på en kraftig sovs, serveret med friske stegte løg, stegte kartofler og farverig salattallerken



Argentinian rump steak, grilled on a hearty gravy, served with fresh fried onions fried onions, fried potatoes & colorful salad plate

Rumpsteak auf Pfeffersauce 33,90



Argentinisches Rumpsteak gegrillt, auf Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln & einen kleinen Salatteller



Argentinsk rumpebøf grillet, på pebersauce, serveret med stegte kartofler og en lille salattallerken



Argentinian rump steak grilled, on pepper sauce, served with fried potatoes & a small salad plate

Rumpsteak mit Kräuterbutter 32,90



Argentinisches Rumpsteak gegrillt, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln & ein bunter Salatteller



Argentinsk rumpebøf grillet, med urtesmør, stegte kartofler & farverig salattallerken



Argentinian rump steak grilled, served with herb butter, fried potatoes & colorful salad plate