

Die Worthmühle

= Das Harzer Spezialitätenrestaurant =

Willkommen in der Worthmühle!

Im Herzen der historischen Altstadt von Goslar, einem UNESCO-Weltkulturerbe, umarmt von über 1500 Fachwerkhäusern und dem Flair einer tausendjährigen Kaiserstadt, befindet sich unser gastliches Haus. Hier, wo einst deutsche Kaiser residierten und das lebhafte Treiben des Marktplatzes die Geschichte erzählt, laden wir Euch ein, die Zeit zu genießen und unsere kulinarischen Spezialitäten zu entdecken.

Genießt die Atmosphäre auf den mittelalterlichen Gassen, lasst Euch von den verborgenen Winkeln und faszinierenden Details verzaubern, und erlebt bei uns in der Worthmühle eine köstliche Pause vom Alltag. Ob bei einem Spaziergang auf eigene Faust oder bei einem geführten Rundgang – die historische Seele Goslars ist spürbar und verleiht unserem kulinarischen Angebot einen einzigartigen Rahmen

Herzlich willkommen!



Die Worthmühle

„Das Harzer Spezialitätenrestaurant“

Tagessuppe 6,90

Saison und tagesabhängig frisch zubereitet

Leberknödelsuppe 7,90

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 20,90

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" 10,90

Harzen-ost "lille portion som forret"

Harz cheese "small portion as a starter"

Harzer Käse 18,90

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 17,90

 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 17,90

 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 22,90

 mit gebratenen frischen Champignons & Salatbeilage

 Kartoffel & 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 17,90

 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 17,90

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 „

Hauptgerichte

Jagdteller „Hubertus „ 32,90

 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, æble-rødkål & kartoffelbolle

 Hunter Plate "Hubertus" crispy breast from duck, roasted wild-boar & deer venison out of the oven with potato dumplings, red cabbage and cranberries

Brockengeröll 28,90

 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 26,90

 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 32,90

 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 30,90

 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 Entenbrüste. 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 sprøde Sydoldenburger andebryst. Det mere, saftige kod er indhyllet i en gyldenbrun, sprød skorpe - en sand fornøjelse for samsglogene og sanserene. Hver bid afslører et harmonisk samspil af aromaer og teksturer, der vil fange dig. En festmåltid, du sent vil glemme.

Experience the culinary seduction of our ceispy Souzj Oldenburg duckbreast. Tender, juicy meat wrapped in a golden brown, crispy skin - a true delight for the palate and the senses. Each bite ereveals 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 28,90



mit Entensoße dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Birne mit Wildpreiselbeeren



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



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

Knusprige Dithmarscher Gänsebrust frisch auf dem Ofen 30,90



Kartoffelknödel, Apfelrotkohl, Gänsesoße und Birne mit Wildpreiselbeeren



Kartoffelklump, æblerødkål, gåsesovs og pære med vilde tranebær



Potato dumplings, apple red cabbage, goose gravy, and pear with wild lingonberries

Duett von Ente- und Gänsenbrust 29,90



mit Enten- und Gänsesoße, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Birne mit Wildpreiselbeeren



med ande- og gåsesovs, tilhørende rødkål med æble, kartoffelklumper og pære med vilde tyttebær



with duck and goose sauce, served with red cabbage with apples, potato dumplings, and pear with wild lingonberries

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2 -€

Vi opkræver €2 for ændringer af tilbehøret

We charge €2 for changes to the side dish

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

Die Worthmühle

„ Das Harzer Spezialitätenrestaurant „

Harzer Feinschmecker

Harzer Cordon bleu 28,90



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



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

Hexen Cordon Bleu 28,90



gefüllt mit Chorizo, Jalapeno, Paprika & Zwiebeln auf einer Zwiebelsensauce & dazu Bratkartoffeln



fyldt med chorizo, jalapeño, peberfrugt og løg på en løgsennepssauce med stegte kartofler



filled with chorizo, jalapeno, bell peppers & onions on an onion mustard sauce & served with fried potatoes

Gegrilltes Lachsfilet 29,90



mit Wirsingrahmgemüse und frischen Bratkartoffeln



med savoykålsgrøntsager og friskstegte kartofler



with savoy cabbage vegetables and fresh fried potatoes

Zwiebelrostbraten 32,90



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 mit Kräuterbutter 33,90



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

Die Worthmühle

„ Das Harzer Spezialitätenrestaurant „

www.



www.worthmuehle.de



info@worthmuehle.de



Folge uns gerne



[Die Worthmühle Goslar](https://www.facebook.com/DieWorthmühleGoslar)



[worthmuehle_goslar](https://www.instagram.com/worthmuehle_goslar)

