

## SOFTIES

fritz-kola 0,2l **3.5**  
kola | zero

fritz-limo 0,2l **3.5**  
Apfelschorle | Zitrone | Rhabarber

Bad Harzburger **6.5**  
naturell | medium 0,75l

Bad Harzburger **3.5**  
naturell | medium 0,25l

## ERWÄRMENDES

### *Kaffee aus der Kaffeemänner Rösterei*

Espresso **3**

Doppelter Espresso **4**

Espresso Macchiato **3.5**

Doppelter Espresso Macchiato **4.5**

Café Crema **3.5**

Cappuccino **4**

Heiße Schokolade **4.5**

### *Bio Tee aus dem Hause Pure Tea*

Anne Marie | Rote Beere **4**

Aman | Darjeeling **4**

Claire | Verveine **4**

JinJin | Mango Lu Dao **4**

Namira | Pfefferminze **4**

Yanzhou | Di Lo Chun **4**

James | Earl Grey **4**

Traudl | Alpenkräuter **4**

Bongani | Rooibos Vanille **4**

*Mach ma' locker!*

## APERITIF

**Hearts Spritz**  
AuPiNo | Prosecco | Soda  
**8.5**

**Schierkuja Spritz**  
Schierkuja | Tonic Water | Prosecco  
**8.5**

**Chateau Chalon 2018**  
Domaine Courbet  
**9.5**

**Grahams 20 Years**  
Tawny Port  
**9.5**

*Noch 'n Absacker?*

John's Bar in der Höhenvilla - täglich bis 23 Uhr!

Ihr braucht eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene? Bitte spricht uns an!

## SNACKS

Geiles Zeug!

### **Oberharzer Gewürzkantenbrot**

Oberharzer Gewürzkantenbrot mit Butter € 6.5



### **Tataki vom Bad Harzburger Angus**

Trüffel | Wildkräuter | Haselnuss Ponzu € 17.5

### **Rote Bete Carpaccio**

Salatspitzen | Veganer Frischkäse € 15.5



### **Gebeizter Hamachi**

Gebeizter Hamachi  
fermentierte Waldpilze | Rote Bete Dashi | Sauerklee € 22



### **Cremesuppe**

Kürbis | vegetarischer Ravioli € 12

## BUBBLES 0,1l | 0,75l

Fruchtig und mineralisch

Fruchtig und mineralisch

Chassenay D'Arce  
Champagner Selection Brut  
Frankreich

89

Jean Fritz Cremant  
Rose | Deutschland

9.5 | 49

The Hearts Hotel Chardonnay Sekt  
Deutschland

7 | 28

## COCKTAILS

**Hearts Blossom** 12.5

Gin | Litschi | Prosecco

**LEO'S Surprise Cocktail**

mit Alkohol 12.5

0,0 % 9.5

Sarkeepers Dingsbums

**Maracuja Dream** Alkoholfrei 11.5

Maracuja | Tonic Water | Grenadine

## HOPFENBRAUSE

Altenauer 0,33l 4.5  
Harzer Hüttenbier

Altenauer 0,33l 4.5  
Dunkel

Einbecker Pils 0,33l 4.5

Astra Knolle 0,33l 4.5  
Kiezmische

Maisel's Weisse Hefeweizen  
original/0,0 % 0,5l 5.5

Altenauer Freiheit 0,0 % 0,33l 4.5

## RUM 4cl

Ramero Heimat Distillers 8.5

Vogelfrei Rum Heimat Distillers 0,0 % 6

## GIN & TONIC 4cl

### Gin

Vogelfrei | alkoholfreier Gin | Schwaigern 6

Luchs | Dry Gin | Nordhausen 10

Monokel | Dry Gin | Walkenried 10

„622“ Gin | Dry Gin | Braunlage 10

*Regionaler geht's nicht!*

### Tonic

Goldberg Indian Tonic 3

Thomas Henry 3

Fevertree Mediterranean 4

*Regional!*

## HEISSE TROPFEN 2cl/4cl

### Likör/Kräuter/Vodka 3.5/6

Haselnuss

Butter Scotch

Cinnamon Roll

Schierkuja

Schierkuja 0,0 %

Schierker Feuerstein

Kinetic Vodka

### Hammerschmiede 6/9.5

Obstgarten

Schmiedefeuer

Black Pearl Rhum

Heidelbeerlikör

### Whiskey

The Harz Whiskey -/12

Nine Springs Single Malt -/15

### Brände Fallstein 4/7

Quitte

Zwetschge

Boskop-Apfel

Boskop-Apfel gereift

Wildkirsche

Williamsbirne

## HAUPTSPEISE



### Sous Vide gegarter Orangen-Fenchel

Rote Bete | Ingwer | Karotten-Sesam-Strudel

€ 29

### In Glühwein geschmortes Bad Harzburger Angus

Honig Karotten | Stampfkartoffeln

€ 32



### Zanderfilet

Rote Bete | Ingwer | Ofenkartoffeln

€ 34

### Gebratene Entenbrust

Kürbis | Flowers Prouts | Artischocken-Püree

€ 32

## NACHSPEISE



### Christstollen Parfait

Punsch Kirschen | Mandarinen Sorbet

€ 12.5



*Hummm!*

### Gebrannte winterliche Creme

Zwetschgen Röster | Spekulatiuseis

€ 12.5



OFFENE WEINE 0,2L  
+ FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc 2023  
Dr. Wehrheim | Pfalz | Deutschland  
*trocken | fruchtbetont | exotische Früchte*  
9.5/34

Rotschiefer Riesling 2023  
Sankt Antony | Rheinhessen | Deutschland  
*trocken | mineralisch | Zitrusfrüchte*  
9.5/34

Grauer Burgunder 2023  
Von Winning | Pfalz | Deutschland  
*trocken | cremig | Birne*  
9.5/34

Riesling **Alkoholfrei** 2022  
Allendorf | Rheingau | Deutschland  
*trocken | fruchtig | Zitrusaromen*  
8.5/29

ROSÉWEIN

Win Win Rosé 2022  
Von Winning | Pfalz | Deutschland  
*trocken | leicht | fruchtbetont*  
10.5/38

Lagrein Rosé 2022  
Alois Lageder | Südtirol | Italien  
*trocken | kraftvoll | Grapefruit*  
11.5/41

ROTWEIN

Primitivo di Manduria 2022  
Pietra Pura | Apulien | Italien  
*trocken | Holzausbau | Schwarzkirsche*  
11.5/41

Spätburgunder Kaiserstuhl 2022  
Holger Koch | Baden | Deutschland  
*trocken | kraftvoll | Brombeere*  
10/36

Rioja 2023  
Artuke | Rioja | Spanien  
*trocken | kraftvoll | Brombeere*  
9.5/34

Côtes du Rhône 2022  
E. Guigal | Rhône | Frankreich  
*trocken | seidig | Kirsche*  
9.5/34

Flüssige Nachspeise!

DESSERTWEIN 0,1L

Cuvée Beerenauslese 2022  
Weingut Kracher | Österreich  
*Holunderblüte | Mango | Blütenhonig*  
12

Banyuls Grand Cru 2012  
Vignerons Catalans | Frankreich  
*Trockenfrüchte | Schokolade | Röstaromen*  
12

FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEIN

Just Riesling 2023  
*Gut Hermannsberg*  
Nahe | Deutschland  
*trocken | exotisch | fruchtbetont*  
38

Auxerrois Kabinett 2021  
Reinhold & Cornelia Schneider  
Baden | Deutschland  
*trocken | frisches Säurespiel | Quitte*  
38

Petit Chablis Chardonnay 2023  
La Chablisienne | Burgund | Frankreich  
*trocken | mineralisch | komplexe Aromen*  
52

Viognier 2022  
Tamboerskloof | Stellenbosch | Südafrika  
*trocken | frisch | Aprikose*  
52

Cuvée Freundschaft 2022  
Siegmond und Klingbeil  
Saale Unstrut | Deutschland  
*trocken | mineralisch | würzig*  
58

Rkatsiteli 2022  
Askaneli | Kachetien | Georgien  
*trocken | leichte Säure | grüner Apfel*  
52

ROTWEIN

Shiraz 2022  
Shaw & Smith | McLaren Vale | Südastralien  
*trocken | würzig | pfeffernoten*  
52

Blauer Spätburgunder 2018  
Knipser | Baden | Deutschland  
*trocken | beerenbetont | pikant*  
44

Malbec 2021  
Vaglio | Mendoza | Argentinien  
*trocken | saftig | Johannisbeere*  
52

Saperavi Qvevri 2021  
Askaneli | Kachetien | Georgien  
*trocken | vollmundig | Pfeffer*  
38

Le Difese 2022  
Tenuta San Guido | Toscana | Italien  
*trocken | saftig | Brombeere*  
52

Chateau La Tour Figeac  
Grand Cru Classé  
Saint Émilion | Bordeaux | Frankreich  
*trocken | vollmundig | Backpflaume*  
76