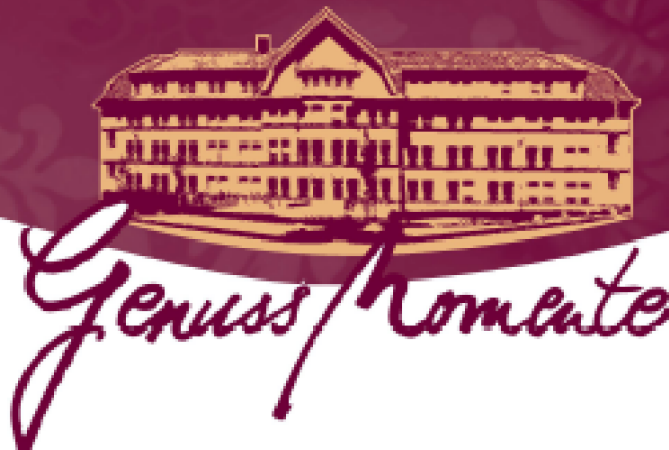




Vorwort

Tradition und Geschichte sind in unserer bunten Stadt im Harz gelebte Wirklichkeit und so freuen wir uns sehr, einen Teil zu der Erfolgsgeschichte von Wernigerode beitragen zu dürfen. Aus einem alten historisch bedeutsamen Traditionsgebäude – der ARGENTA Schokoladenfabrik – ist ein wahrhaft gemütlicher und moderner Ort der Zusammenkunft geschaffen worden.

Wir verwöhnen unsere Gäste in unserem Café & Restaurant mit frischer, regionaler und saisonaler Küche. Der Hauch von Schokolade wird sich durch das Angebot ziehen und damit an die Historie des Gebäudes erinnern.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie sich verzaubern und verwöhnen. Aber vor allem:

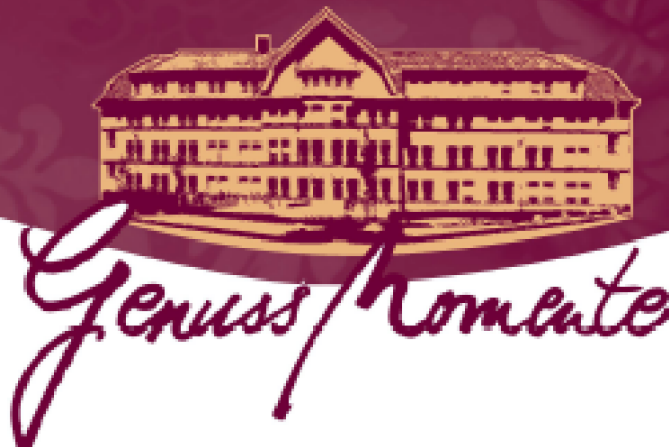
genießen Sie den Moment!

Unser Café & Restaurant „Argenta“ lädt mit seiner idyllischen Außenterrasse, dem gemütlichen Balkon und den Sitzgelegenheiten am Flusslauf der Holtemme zum Verweilen ein und bietet den perfekten Rahmen für Wohnen, Wandern, Ausflüge, Kultur und kulinarische Genüsse am Fuße des Brockens.

Gleichwohl können Sie in unserem Gesellschaftsraum Tagungen und private Feiern durchführen – gerne beraten wir Sie und stellen auf Wunsch ein Menü oder Buffet zusammen.

Wir wünschen unseren geschätzten Gästen eine entspannte und genussvolle Zeit – lehnen Sie sich zurück, lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie jeden Moment in vollen Zügen.

Ihr Argenta Team



Frühstück

von 9.00 bis 11.00 Uhr

Süßschnabel 14,90 €

Buttercroissant, Weizenbrötchen und frisch gebackene Waffel,
hausgemachte Marmelade, Schokoladenaufstrich
sowie Honig, Joghurt mit Schokoladenmüsli und Butter (1,3,6,7,8)



Genießer-Omelette 9,50 €

dazu ein Weizenbrötchen, ein Mehrkornbrötchen und Butter (1,3,7,11)

Verfeinern Sie Ihr Omelett wahlweise mit:

geschmorten Tomaten 3,90 €

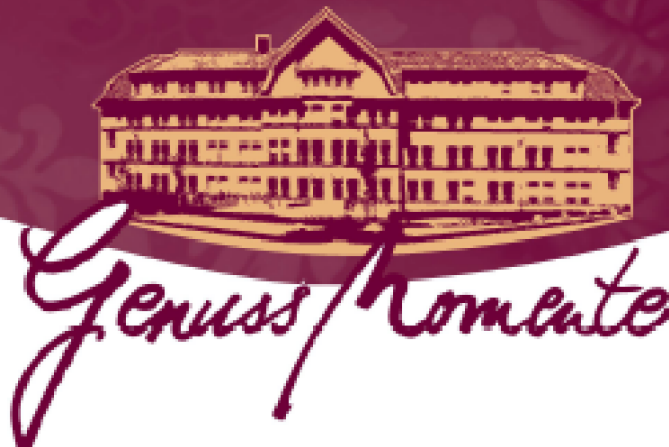
gebratenem Bacon 4,50 €

Käse 4,50 €



Feinschmecker-Stulle Deluxe 14,90 €

bestrichen mit Feigensenf, belegt mit Camembert, geräuchertem Schinken
und frischen Rucola. Dazu servieren wir Rührei (1,3,7)



Frühstück

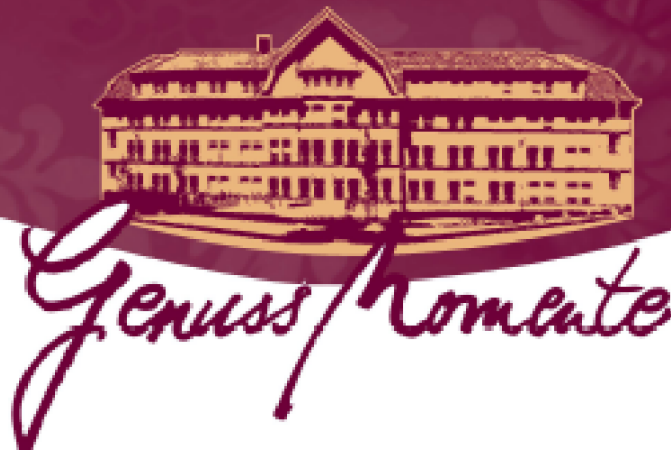
Avocado Nordic-Style auf Sauerteigbrot 14,90 €
belegt mit Räucherlachs, hausgemachter Avocado-creme,
Cherrytomaten und Kresse. Dazu servieren wir Rührei (1,4,7)



Hausgemachtes Bircher-Müsli 9,90 €
mit Beeren, Nüssen und Honig (1,5,7,12)



Unser Bestseller
Genießerfrühstück für 2 Personen 38,90 €
zwei Weizenbrötchen, zwei Mehrkornbrötchen, zwei Buttercroissants, Butter,
drei Genießerfrühstücksplatten mit Käse, Aufschnitt und Räucherlachs,
Rührei mit Bacon, Marmelade, Naturjoghurt mit Schokoladenmüsli, Obst,
dazu eine Kanne Kaffee und zwei Gläser wahlweise Prosecco oder Orangensaft
(1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)



Mittag & Abend

von 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

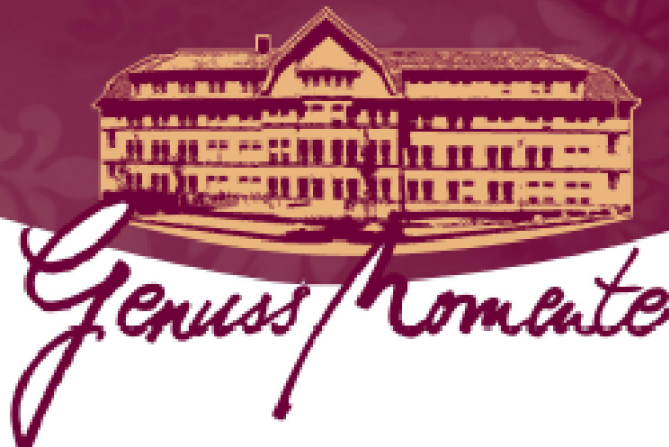
Burrata 10,90 €

Cremiger Burrata mit aromatischen Tomaten, frischem Basilikum
Olivenöl und Baguette (1,7)



Gebratene Garnelen & grüner Spargel in Zitronen-Knoblauchöl 12,90 €

Saftig gebratene Garnelen mit grünem Spargel und Kirschtomaten, dazu
Zitronen-Aioli und Baguette (1,2,3)



Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Gurken 19,90 €

Zart gebratenes Zanderfilet auf feinen, geschmorten Gurken in Dillrahm,
serviert mit jungen Kartoffeln (1,7,12)



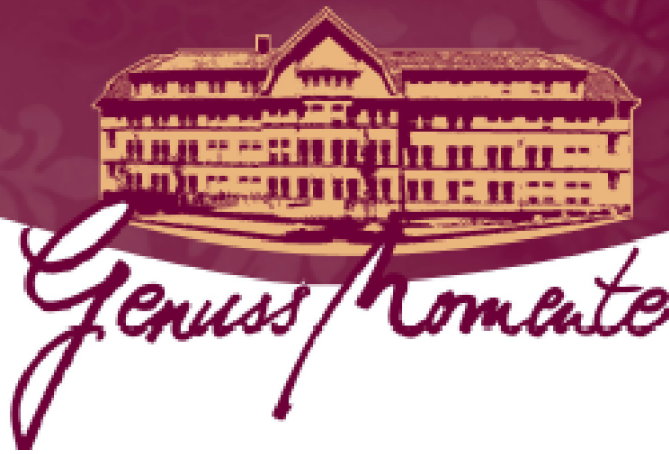
Schweinefilet-Medaillons auf mediterranem Gemüse 21,90 €

saftig gebratene Schweinefilet-Medaillons auf aromatischem Grillgemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterjus



Hähnchenbrust Saltimbocca 20,90 €

Zarte Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei,
verfeinert mit Weißweinjus, dazu Kräuterkartoffeln
und kleiner Blattsalat (7,10,12)



Gnocchi alla Rucola 17,90 €

Gnocchi gefüllt mit Rucola und Frischkäse, serviert mit Kirschtomaten, Rucola-Pesto und Grana Padano (7)



Tagliarini mit Garnelen 21,90 €

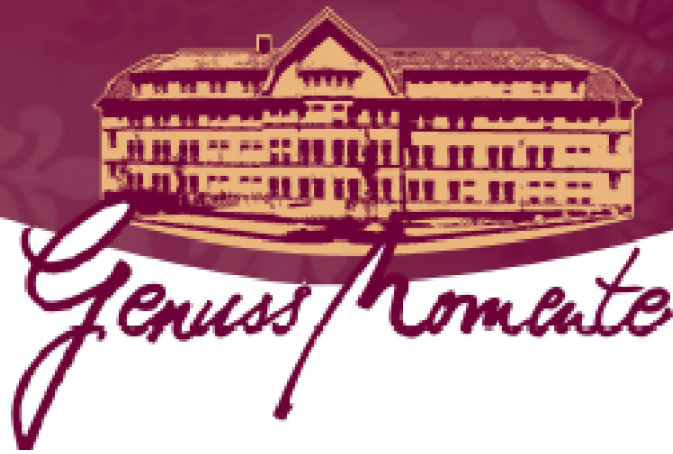
oder **Hähnchenbrust 18,90 €**

Feine Bandnudeln mit gebratenen Garnelen (5 Stück) oder Hähnchenbrust (180g), Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein und Olivenöl (1,2,7)



Knuspriges Schweineschnitzel „Caprese“ 20,90 €

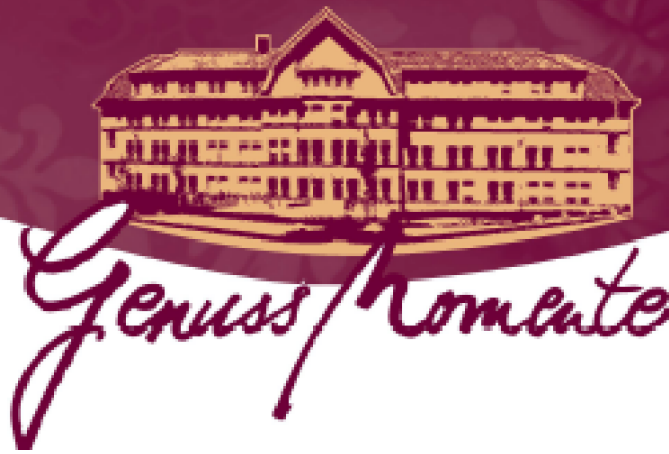
Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel, überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Pommes frites (1,7,12)



Dessertkarte

Zitronentarte 7,90 €

Feine Zitronentarte mit frischen Beeren
und fruchtigem Himbeersorbet (1,3,7)



Mittag & Abend

Kindergerichte von 0 bis 12 Jahre

Schnitzel Wiener Art 10,50 €

mit knusprigen Steakhouse-Pommes Frites, dazu Ketchup und Mayonnaise
Eine kleine Überraschung inklusive.



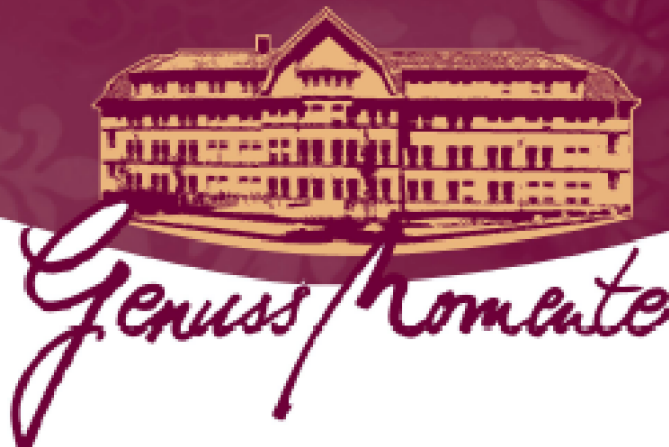
Portion Pommes Frites 5,50 €

mit Ketchup und Mayonnaise



Hausgemachter Eierkuchen 7,90 €

mit Vanillesauce und Waldbeerragout



Unsere herzhaften Klassiker

von 12.00 – 20.00 Uhr

Würzfleisch

Klein 8,90 € /Groß 15,90 €

Überbacken mit Käse, dazu Baguette (1,3,4,7,8)



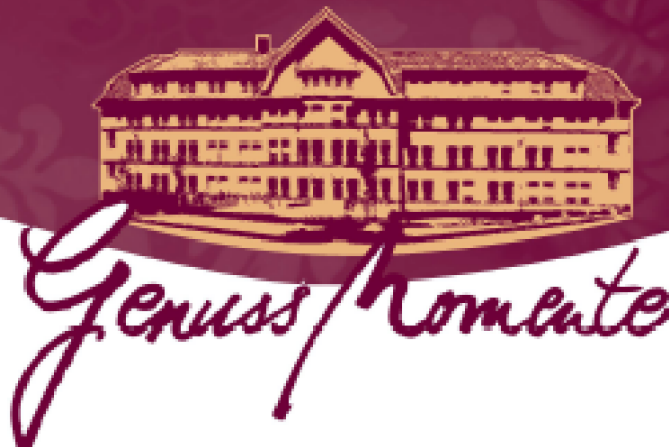
Wiener Schnitzel 26,90 €

Mit Pommes frites und Salatbeilage (1,3,7,9,10)



Currywurst 16,90 €

Mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites (1,3,7,9)



Kaffee & Kuchen

von 14.00 - 17.00 Uhr

Apfelstrudel 9,90 €

warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne



Hausgemachte Apfelküchle 7,50 €

mit warmer Vanillesoße, Zucker und Zimt



Frisch gebackene Waffel 6,90 €

mit Puderzucker

Verfeinern Sie Ihre Waffel wahlweise mit:

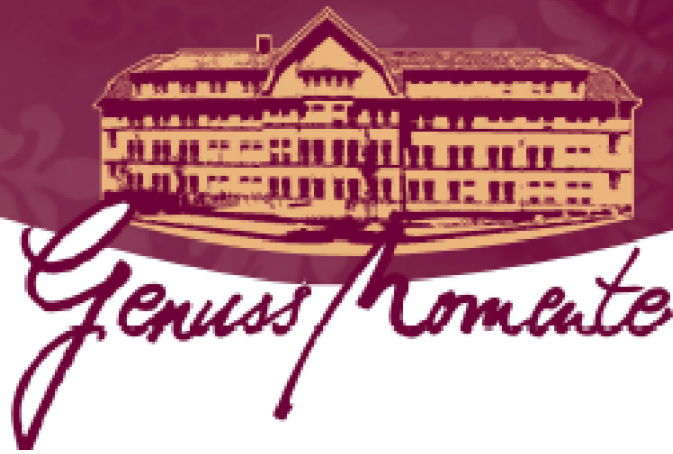
einer Portion Sahne 1,50 €

einer Kugel Eis Ihrer Wahl 2,50 €

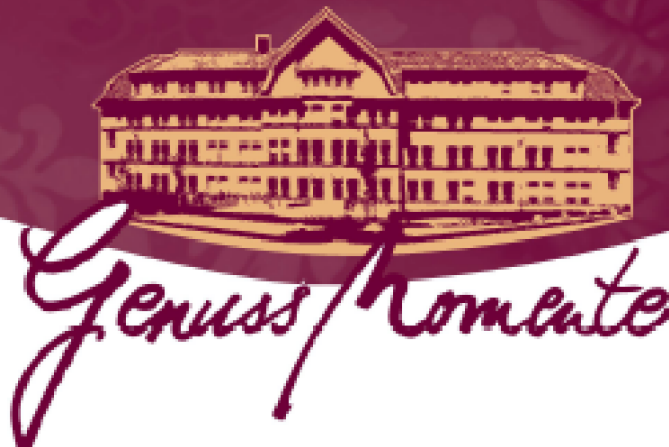
einer Portion heißen Kirschen 2,00 €



**ein Stück hausgemachte Sahnetorte 5,50 €
oder ein Stück hausgebackener Kuchen 4,50 €**



Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserer aktuellen Auswahl.



Eiskarte

Ü-Ei-Eisbowl 6,50 €

eine Kugel Vanilleeis, Überraschungsei, Waffel und Sahne



Nuss-Eisbowl 8,90 €

je eine Kugel Vanilleeis und Haselnusseis
mit gerösteten Nüssen und Sahne



Bratapfel-Eisbowl 8,90 €

je 1 Kugel Spekulatiuseis und Vanilleeis
mit Bratapfelragout und Sahne



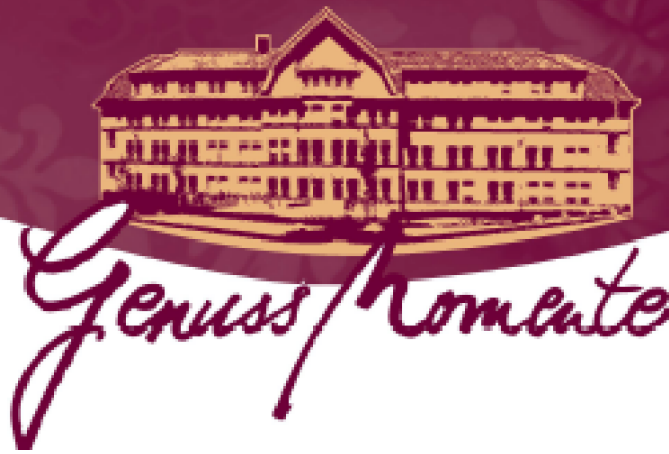
Argenta – Eisbowl 10,90 €

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce,
karamellisierten Pfirsichen, Argenta-Puffreis-Schokolade und Sahne



Schweden – Eisbowl 8,90 €

zwei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne



Eiskarte

Karamell – Eisbowl 8,90 €

je eine Kugel salted Karamelleis und Vanilleeis,
mit Karamellstückchen und Sahne



Winterzauber 8,90 €

je eine Kugel Vanilleeis und Zimteis,
mit eingekochten Zimtpflaumen und Sahne



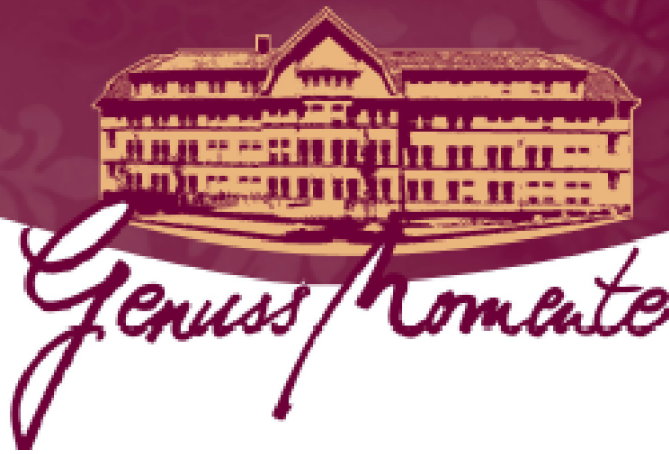
Unsere Eissorten 2,50 € / Kugel

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zimt, Kirschsorbet,
salted Karamell, Spekulatius, Haselnuss, weiße Schokolade



Spekulatius-Milchshake 6,50 €

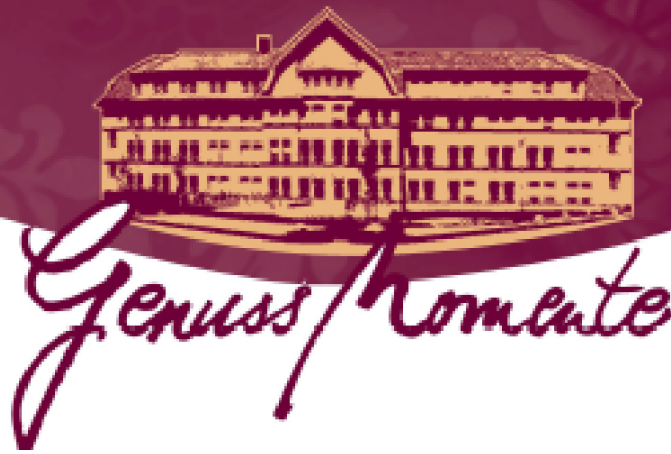
mit Spekulatius, Sahne und Karamelltopping



Allergenliste (EU 14)

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (inkl. Laktose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid/Sulfite (>10 mg/kg)
13. Lupine
14. Weichtiere

Weitere Allergene und Zusatzstoffe können Sie beim Servicepersonal erfragen.
Wir verweisen auf eine mögliche Kreuzkontamination von Allergenen und Zusatzstoffen.



Kartenhinweise

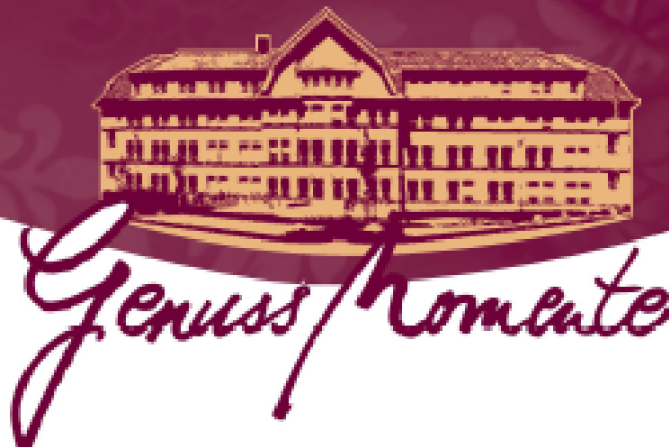
Seniorenportionen

Seniorenportionen werden mit 80 % des Kartenpreises berechnet. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht alle Speisen als Seniorenportion verfügbar sind. Das Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Mitnahme von Speisen

Bei Mitnahme von Speisen berechnen wir eine Verpackungspauschale pro Einheit von 1,50 €.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro (€) und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Getränkekarte

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 3,20 €

Kännchen Kaffee 4,90 €

Tasse Kaffee entkoffeiniert 3,20 €

Kännchen Kaffee entkoffeiniert 4,90 €

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 5,50 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Cappuccino 3,70 €

großer Cappuccino 4,50 €

Milchkaffee 4,50 €

Latte Macchiato 4,50 €

Latte Macchiato mit Karamell 5,30 €

Choccocino 5,50 €

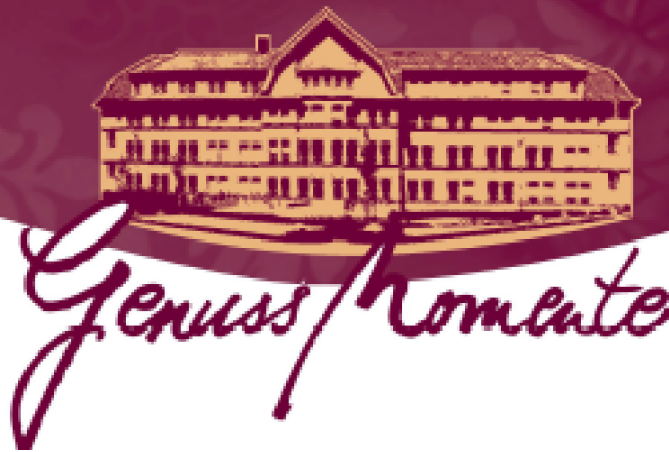
Dunkle Schokolade mit Espresso.

Prager Kaffee 5,90 €

Mit Eierlikör und Sahne.

Baileys Kaffee 5,90 €

Mit Baileys und Sahne.



Pharisäer 5,90 €
Mit Rum und Sahne.

Irish Coffee 5,90 €
Mit Whiskey und Sahne.

weitere Heißgetränke

Glas Milch 2,70 €
Wahlweise kalt oder warm.

heiße Schokolade 3,20 €

heiße Schokolade mit Schuss 5,90 €
Rum oder Amaretto und Sahne.

unsere Teesorten

Glas Tee 3,20 € Kännchen Tee 5,50 €

Darjeeling

Pfefferminze

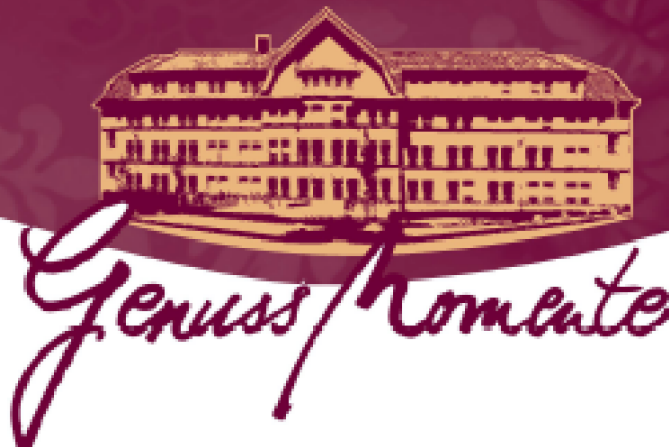
Kräutertee

Kamillentee

Früchtetee

Rooibos Karamell

Grüner Tee

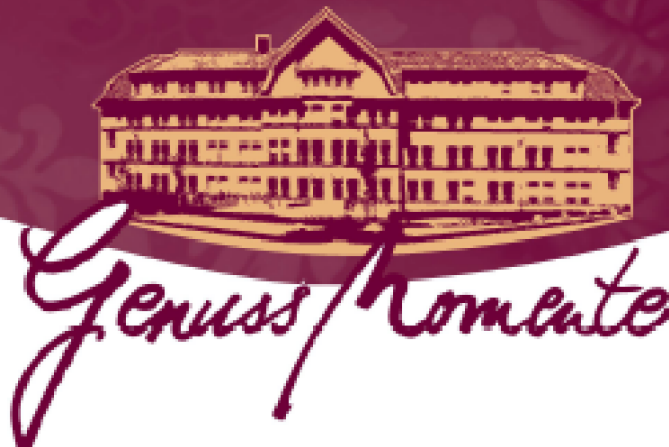


Sekt und Prosecco

Schloss Rheinach halbtrocken	0,1l	3,90 €	0,75l	19,50 €
Schloss Rheinach trocken	0,1l	3,90 €	0,75l	19,50 €
Rotkäppchen alkoholfrei	0,2l	6,50 €	<i>Piccolo</i>	
Prosecco Scavi & Ray	0,1l	4,50 €	0,75l	22,50 €

Softgetränke

Cola	0,2l	3,20 €	0,4l	5,40 €
Cola light	0,2l	3,20 €	0,4l	5,40 €
Spezi	0,2l	3,20 €	0,4l	5,40 €
Fanta	0,2l	3,20 €	0,4l	5,40 €
Sprite	0,2l	3,20 €	0,4l	5,40 €
Blankenburger Gourmet	0,25l	2,70 €	0,75l	6,50 €
Blankenburger Gourmet naturell	0,25l	2,70 €	0,75l	6,50 €
Blankenburger Bitterlemon	0,25l	3,40 €		
Blankenburger Tonic Water	0,25l	3,40 €		
Blankenburger Ginger Ale	0,25l	3,40 €		
Multivitaminsaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Orangensaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Apfelsaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €



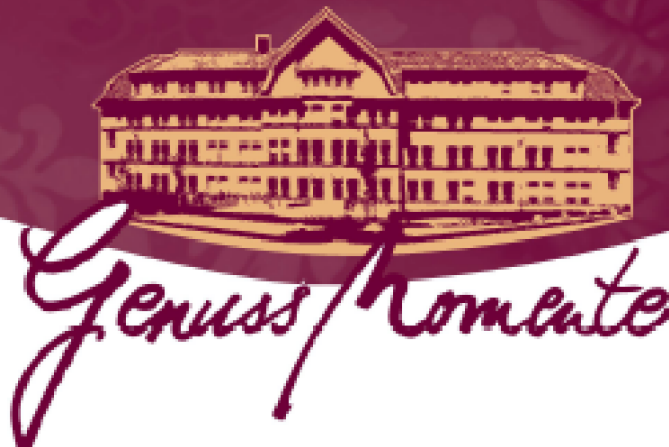
Rhabarbersaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Maracujasaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Kirschsaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Bananensaft	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Kiba	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l	3,20 €	0,4l	5,30 €

homemade Lemonade

Rhabarber - Erdbeere 5,50 €

Cranberry – Maracuja 5,50 €

Limette – Minze 5,50 €

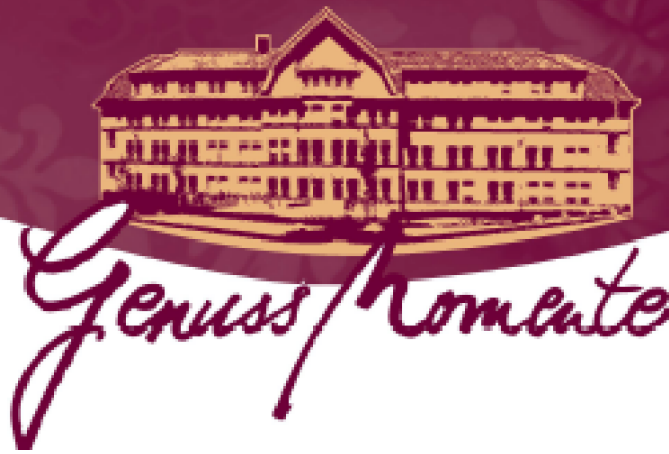


Bier vom Fass

Hasseröder Pils	0,3l 3,80 €
Hasseröder Pils	0,5l 4,90 €
Alster / Radler	0,3l 3,80 €
Alster / Radler	0,5l 4,90 €
Alster / Radler alkoholfrei	0,5l 5,10 €
Diesel	0,3l 3,80 €
Diesel	0,5l 4,90 €
Hasseröder Schwarzbier	0,3l 4,10 €
Hasseröder Schwarzbier	0,5l 5,20 €

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier	0,5l 5,10 €
Franziskaner Dunkel	0,5l 5,10 €
Franziskaner Kristall	0,5l 5,10 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5l 5,10 €
Becks Alkoholfrei	0,3l 3,80 €
Bananen Weizen	0,5l 5,10 €



Cocktails und Longdrinks

Aperol Spritz 7,50 €

Lillet Wild Berry 7,50 €

Hugo 7,50€

Campari Orange 6,50 €

Grüne Wiese 6,50 €

Likör 43 mit Milch 6,50 €

Gin Tonic 6,50 €

Wodka Lemon 6,50 €

Bacardi Cola 6,50 €

fruchtige Cocktails

Rhabarber Spritz 7,30 €

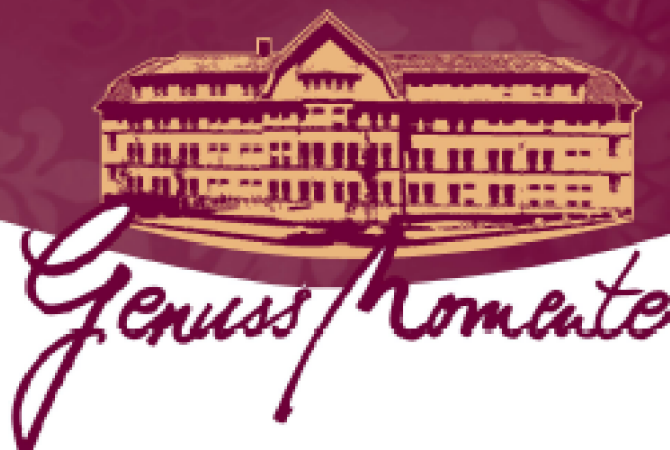
Rhabarber, Prosecco, Aperol, Soda

Maracuja Spritz 7,30 €

Maracuja, Prosecco, Soda

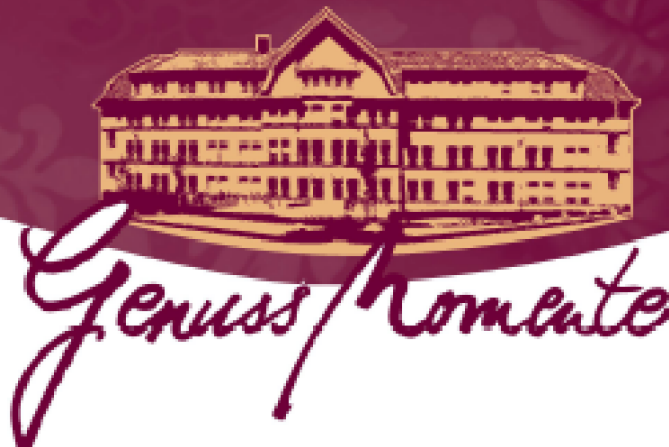
Doozy Cherry 7,30 €

Kirschsaft, Sahne, white Chocolate Likör, Vodka, Coconut-Sirup



Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn 38%	2 cl	2,90 €	4 cl	5,60 €
Schierker Feuerstein 38%	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
Malteser 40%	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
Ouzo 38%	2 cl	2,90 €	4 cl	5,60 €
Ramazzotti 30%	2 cl	3,90 €	4 cl	7,30 €
Obstler 40%	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
Weinbrand 28%	2 cl	2,90 €	4 cl	5,60 €
Vodka 40%	2 cl	3,90 €	4 cl	7,30 €
Baileys 17%	2 cl	3,90 €	4 cl	7,30 €
Eierlikör 14%	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €



Unsere Weinauswahl

Offene deutsche Weißweine

	Schoppen	Karaffe
Grauburgunder Qualitätswein, trocken	0,2l 6,50 €	0,5l 12,50 €

Rheinhessen

Vinision

Ausdrucksstark-saftige Fruchtnote von Apfel, Ananas und einem Hauch Zitrus.

Ein Hauch von Mandel in einer dezenten Säurestruktur.

	Schoppen	Karaffe
Riesling Qualitätswein, halbtrocken	0,2l 6,50 €	0,5l 12,50 €

Rheinhessen

Vinision

Süffig-saftige Aromen von reifen Pfirsichen und Äpfeln mit einem Hauch Exotik dominieren auf der Zunge. Feinherb mit einem anregenden Spiel von Frucht und Säure.

Offene deutsche Rotweine

	Schoppen	Karaffe
Dornfelder Qualitätswein, trocken	0,2l 6,90 €	0,5l 12,90 €

Pfalz

Freche Früchtchen-vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeer und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht.

	Schoppen	Karaffe
Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken	0,2l 6,90 €	0,5l 12,90 €

Pfalz

Freche Früchtchen-vollmundig und üppig mit der deutlichen Frucht von Kirsche, Himbeer und Erdbeere im süffigen Geschmack. Anregende Würznoten im feinen Spiel von Süße und Frucht.

	Schoppen	Karaffe
Weinschorle	0,2l 5,90 €	0,5l 11,90 €