



Herzlich Willkommen

Willkommen im Restaurant Aubergine,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das weit über gewöhnliche Speisen hinausgeht. Unsere Küche steht für mediterrane Lebensfreude und wird durch ein stilvolles, französisch-italienisch inspiriertes Dekor ergänzt, das eine warme und elegante Atmosphäre schafft. Alle Dekorationen und Accessoires in unserem Restaurant können käuflich erworben werden, sodass Sie sich ein Stück dieses mediterranen Charmes auch nach Hause holen können. Sämtliche Dekorationsstücke sind mit Preisen versehen – unser Servicepersonal berät Sie bei Interesse gerne. Gerne richten wir bei uns auch Feiern jeder Art aus, ob private Anlässe, Geburtstage, Jubiläen oder besondere Veranstaltungen. Unser Team unterstützt Sie gerne bei der individuellen Planung und sorgt für ein unvergessliches Erlebnis. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen genussvollen Besuch bei uns. _____

Welcome to Restaurant Aubergine,

we are delighted to welcome you and invite you to enjoy a culinary experience that goes far beyond the ordinary.

Inspired by Mediterranean joie de vivre, our cuisine is complemented by a **stylish décor with French and Italian influences**, creating a warm and refined atmosphere that makes every visit special.

All decorations and accessories displayed in our restaurant are available for purchase, allowing you to bring a touch of Mediterranean charm into your own home. Each item is individually priced—please feel free to ask our service staff for assistance.

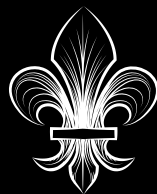
We are also pleased to host celebrations of all kinds, whether private gatherings, birthdays, anniversaries, or special occasions. Our team will be happy to help you plan an unforgettable event tailored to your wishes.

We wish you an enjoyable stay and a delightful culinary experience with us.



Mittagstisch

- 1) „Pasta misto“ 15,90 €
gemischte Nudeln mit frischen Champignons und Steinpilze -
frischer Parmesan
mixed pasta with fresh mushrooms and porcini mushrooms - fresh
parmesan
- 2) Gemüse aus dem Wok – veget. 15,90 €
Wok vegetables
- 3) Penne Nudeln pasta 16,90 €
- mit Putenfiletstreifen Cremig-frischer Parmesan
- with turkey fillet strips, creamy-fresh Parmesan
- 4) Bolognese Spaghetti Spaghetti bolognese 15,90 €
mit Kalbshackfleisch und frischem Parmesan
With minced veal and fresh Parmesan cheese
- 5) Schnitzel paniert 19,90 €
- frische Champignon Sauce - Gemüse und Bratkartoffeln
- fresh mushroom sauce - vegetables - fried potatoes
- 6) „Kalbsleber Veneziano“ 19,90 €
mit Zwiebeln gebraten - mit Salbei - frisches Gemüse –
Bratkartoffeln
fried with onions - sage - fresh vegetables - fried potatoes
- 7) Zanderfilet 19,90 €
-gebraten – Safran-Weißwein-Sauce, frisches Gemüse, Reis
-fried- saffron white wine sauce, fresh vegetables, rice
- 8) Tortellini mit Käsefüllung Tortellini with cheese 15,90 €
Sahne, Tomatensoße, Blattspinat
Cream, tomato sauce, spinach leaves
- 9) „Salata con Funghi“ 13,50 €
gebratene Champignons auf verschiedenen Salaten mit Brot
fried mushrooms on various salads with bread



Aperativo

- | | |
|---|---------|
| 300. „AperolSpritz“ | 8,90 € |
| 301. „Bitterino Pur“ Orangensaft Eiswürfel | 7,90 € |
| “Bitterino Pur“ orange juice ice cubes -without alcohol -ohne Alkohol | |
| 302. „St. Tropez“ Cassissée Weißwein – | 7,90 € |
| Wasser mit Eiswürfel | |
| “St. Tropez“ Cassissée white wine - water with ice cubes | |
| 303. „Martini Bianco Rosso dry“ | 7,90 € |
| Bianco | 7,90 € |
| D*oro | 7,90 € |
| 304. „Campari“ Orange | 8,90 € |
| 305. „Sherry Sandemann, Secco, Medium o. cream“ | 7,90 € |
| 306. „Gin Tonic“ | 11,90 € |
| 307. „Gin Tonic“ Alkoholfrei | 9,90 € |
| 308. Prosecco - Di-Vallmorene | 7,90 € |
| 309. „Lillet“ mit Tonicwater | 8,90 € |
| 310. „Limoncello Prosecco“ - Eiswürfel | 8,90 € |



Kalte Vorspeise / Salata

6. „bruschetta al Casa“

Bruschetta of the house

Mit Tomaten

9,90 €

With tomatoes

dazu Aubergine oder Zucchini

11,90 €

With aubergine or zucchini

7. „Pomodore Salata“

11,50€

Tomatensalat - Zwiebeln -Olivenöl - Balsamico Creme –
Brot

Tomato salad - onions - olive oil - balsamic cream - bread

8. „Mozzarella Pomodore“

12,90 €

Mozarellakäse auf Tomaten Basilikum mit frischem
Brot

Mozarella cheese on tomatoes basil with fresh bread

10.„Salat Putenfilet“

18,90 €

mit gegrillten Putenfiletstreifen und Brot

with grilled turkey fillet strips and bread

16. „Vitello Tonnato“

17,90 €

Gekochtes Kalbsfleisch -Thunfischsoße und Brot

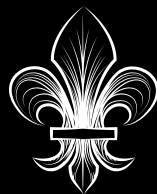
Boiled veal, tuna sauce and bread

19.„Carpaccio Di Manzo“

17,90 €

Vom Rind mit gebratenen Champignons

Beef with fried mushrooms



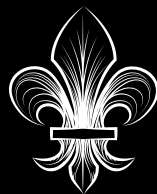
Warme Vorspeisen / Suppen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | „Linsen Suppe“ lentil soup | 8,90 € |
| | rote und gelbe Linsen mit Minze abgeschmeckt -
frisches Brot | |
| | red and yellow lentils flavored with mint - fresh bread | |
| 3. | „Tomatencreme Suppe“ | 8,90 € |
| | Cream of tomato soup
mit frischem Parmesan – Brot | |
| | with fresh Parmesan, bread | |
| 5. | „frische Fischsuppe al Casa“ | 11,90 € |
| | fresh fish soup “al casa”
Safran Cognac Sauce – Brot | |
| | Saffron cognac sauce – bread | |
| 14. | „Surmée Aubergine - Zucchini“ | 13,90 € |
| | gebraten – Joghurt, Knoblauch – Kräuter | |
| | fried - yogurt, garlic – herbs | |
| 15. | „Spezia ala Chef“ | 13,90 € |
| | Kalbshackfleisch gebraten mit Joghurt und
Knoblauch – Kräutern | |
| | Minced veal fried with yogurt and garlic herbs | |
| 18. | Weinbergschnecken 6 Stück. | 14,90 € |
| | Roman snails 6 pieces
Überbacken mit Gorgonzola und Edamer Käse | |
| | Baked with Gorgonzola and Edam cheese | |
| 20. | „Spaghettini“ Flusskrebse crayfish | 16,90 € |
| | Tomaten Sahnesauce - frischer Parmesan | |
| | Tomato cream sauce - fresh parmesan | |



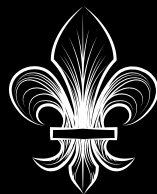
Pasta al Casa

- | | | |
|-----|--|---------|
| 17. | Tortellini mit Käsefüllung
Tortellini with cheese filling
Sahne Tomatensoße und Blattspinat
Creamy tomato sauce and spinach leaves | 18,90 € |
| 21. | „Spaghettini“
Aglio Olio oder Tomaten Sahnesauce – frischer
Parmesan
Aglio Olio or Tomato cream sauce - fresh parmesan | 14,90 € |
| 22. | „Putenfiletstreifen“ Turkey fillet strips
mit Penne Nudeln Sahne Sauce -
frischerParmesan
turkey fillet with penne pasta Cream sauce - fresh parmesan | 18,90 € |
| 23. | „Bolognese“
Spaghettini oder Penne Nudeln mit
Kalbshackfleisch - frischem Parmesan
Spaghettini or penne pasta with minced veal - fresh Parmesan | 17,90 € |
| 24. | „Pasta Misto“
gemischte Nudeln mit frischen Champignons und
Steinpilzen - frischer Parmesan
mixed noodles with fresh mushrooms and porcini mushrooms
- fresh Parmesa | 17,90 € |
| 25 | Penne Nudeln Penne pasta
mit Galbani Gorgonzola Käse - Blattspinat-
Cremig Sahnesauce
with Galbani Gorgonzola cheese - leaf spinach - creamy cream
sauce | 18,90 € |



Vegan / Vegetarisch

13. „Spinat al Forno“ Spinach al Forno 16,90 €
Vegetarisch
frische Blattspinat überbacken mit Mozzarella Käse
fresh leaf spinach gratinated with mozzarella cheese
26. „Gemüse Pfanne Lugana“ 19,90 €
Vegetarisch
Vegetable Pan Lugana
Marktfrisches Gemüse mit Edamer Käse
überbacken
mit frischem Brot
Market-fresh vegetables gratinated with Edam cheese with
fresh bread
27. „Gemüse aus dem Wok“ **Vegan** 17,90 €
Vegetables from the wok
Marktfrisches Gemüse mit Basmati Reis mit
frischem Brot
Market-fresh vegetables with basmati rice with fresh bread
28. „Auberginen und Zucchini“ 19,90 €
Vegetarisch
Eggplant and zucchini
überbacken mit Mozzarella Käse und frischem
Brot
überbacken mit Mozzarella Käse und frischem Brot



Kalb

- | | | |
|----|--|---------|
| 46 | „Kalbsschnitzel“
breaded veal schnitzel
paniert mit frischem Gemüse - Gratin Kartoffeln
in frischer Champignonsoße
Breaded potatoes with fresh vegetables - Gratin
potatoes in a fresh mushroom sauce | 29,90 € |
| 47 | „Kalbs-Leber-Veneziano“
Veal Liver Veneziano
mit Zwiebeln und Salbei - frisches Gemüse-
Gratin Kartoffeln
with onions and sage - fresh vegetable gratin potatoes | 26,90 € |

Fillet – Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 48. | „Schweinefilet gegrillt“ - al verde
grilled pork fillet
Schweinefilet mit grüner Pfeffer Sauce -frisches
Gemüse - Gratin Kartoffeln
Pork fillet with green pepper sauce - fresh vegetables - gratin
potatoes | 27,90 € |
| 49. | „Schweinefilet gegrillt
al Gorgonzola“
grilled pork fillet
frisches Gemüse - Gratin Kartoffeln
fresh vegetables - gratin potatoes | 27,90 € |
| 50. | „Schweinefilet gegrillt“ al Funghi
grilled pork fillet
Steinpilze und Champignons, frisches Gemüse -
Gratin Kartoffeln
Porcini mushrooms and mushrooms – fresh vegetables - gratin potatoes | 27,90 € |

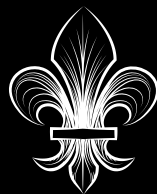


Truthahn

45. "Frische Champignons Schnitzel" 26,90 €
Fresh Mushroom Schnitzel
frisches Gemüse – Bratkartoffeln
fresh vegetables - fried potatoes
35. "Scalopino al Gorgonzola" 26,90 €
vom Truthahn from turkey
frisches Gemüse - Gratin Kartoffeln
from turkey with fresh vegetables - gratin potatoes
43. „Truthahn Virginia" from turkey 26,90 €
Safran Cognac Sauce - frisches Gemüse -Gratin
Kartoffeln
Saffron cognac sauce - fresh vegetables -Gratin potatoes

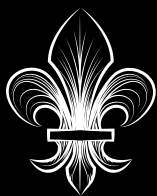
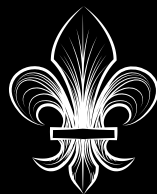
„Geflügel – Ente“

44. Entenbrust oder Entenkeule o. Gänsebrust
öder Gänsekeule“ **Nur auf** (ab Oktober)
Vorbestellung
duck leg cooked from the oven
Orange marsalla Sauce -Apfel rot Kohl-Kartoffel
Klöße
Orange Marsala sauce - Apple red cabbage potato dumplings



Frischer Fisch

51. „Scampis“ al grilia 32,90 €
frisches Gemüse und Basmati Reis
fresh vegetables and basmati rice
55. Frisches norwegisches 29,90 €
„Lachsfilet“
Fresh Norwegian salmon fillet
Safran Weißwein Sauce -frisches Gemüse der Saison - Gratin Kartoffeln oder Basmati Reis
Saffron white wine sauce - fresh vegetables Season - gratin potatoes or basmati rice
56. „Zanderfilet“ Safran Weißw. 25,90 €
Zander fillet saffron white wine
Sauce -frisches Gemüse der Saison - Gratin Kartoffeln oder basmati Reis
Sauce - fresh seasonal vegetables - gratin potatoes or basmati rice
57. “ Pesce misto “ 34,90 €
Gemischt Fisch Teller - Safran Sahne Sauce
- Scampi - Zanderfilet-Lachsfilet- frische Gemüse-basmati Reis
Mixed fish plate - saffron cream sauce - scampi - zander fillet-salmon fillet- fresh vegetables-basmati rice



Dessert al Casa

600. „Tiramisu“ hausgemacht 12,90 €
homemade

601. „Creme brûlée“ hausgemacht 12,90 €
homemade

602. „Mango-Sorbet“ 12,90 €

603. Orangen-Sorbetto 12,90 €

604. „Heiße Himbeeren“ hot Raspberry 12,90 €
mit Vanilleeis
with vanilla ice cream

605. „Tartufo Classico“ 12,90 €

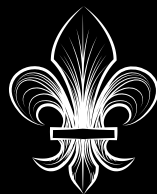
606. „Limon Sorbetto“ 12,90 €



Aubergine am Golfclub
since 2012

Unsere Aubergine nur in Badharzburg!





Weine

Vino - Rosso – Rotwein

235. „Sangiovese“ ital. Fantini 0,2l 8,90 €
Sicilia - trocken - fein fruchtig | Sicilia - dry - delicately fruity
246. „Primitivo“ Di Manduria 0,2l 9,90 €
ital. Apulien samtig - trocken – weich | Italian Puglia velvety
- dry - soft
227. „Lambrusco Medici“ ital. 0,2l 8,90 €
lieblicher Portwein | sweet port wine
228. „Rose“ ital. 0,2l 8,90 €
Trocken – Weiche ,feine Note
Dry – Soft, delicate note

Vino Bianco – Weißwein

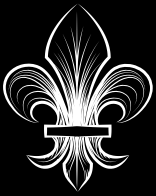
233. „Pinot Grigio“ ital. 0,2 8,90 €
Venezien - trocken – frisch | Veneto - dry – fresh
246. „Chardonnay“ ital. 0,2 8,90 €
fruchtig - trocken – Venezien | fruity - dry – Veneto
232. „Frizzantino Medici“ ital. 0,2 8,90 €
lieblich – spritzig | sweet – sparkling



Aubergine am Golfclub
since 2012

Unsere Aubergine nur in Bad Harzburg!





Flaschenweine

Vino rosso: 0.7 Flaschen

Primitivo - Epicuno-Apulien

39,90 €

-Synonyme-morollene nero-

charakteristisch würzige, Nelke, Zimt, schwarze Pfeffer ,
dunkle Waldfrüchte - trocken.

characteristically spicy, clove, cinnamon, black pepper, dark forest fruits - dry.

Sangiovese : fantini -Blut vom Jupiter

34.90 €

-means blood from Jupiter

Weich -rund -trocken

Soft - round - dry.

Rose Wein

32,90 €

-Rosamunde von Christian Bamberger

Trocken-Weich

-Rosamunde by Christian Bamberger Dry-Soft

Primitivo: riserva -Apulien -

69.90 €

Charakteristische- Kirsche-Vanille-Dunkele Beeren . Trocken.

Characteristic cherry-vanilla-dark berries. Dry.

Cà dei Frati - Vino „Rosato“ – Italien -

45,00 €

Fein im Abgang – Kirsch Note

A delicate finish – cherry notes

Amorone:

110,00 €

della valpolicella - Rebsorte Corvina Veronese,

Rondilena - caratteristica, Pflaume, Lakritz, Kirsche,

Kakao, trocken

Rondilena -caratteristica- plum-licorice-church-cocoa-dry



Vino bianco:

Grauburgunder 34,90 €

Aus Deutschland, leichte Rose Farbe . Wenig Säure -
sehr angenehm- trocken

From Germany, light rose color. Little acidity - very pleasant-dry

Riesling aus Baden Baden 32,00 €

-Bamberg, knackig, trocken, Frisch
from Bamberg, crisp, dry, fresh

Cà dei Frati - ital -Lugano - 45,00 €

Trocken - intensiv im Geschmack
dry and intense in flavor

*Sie wünschen weitere Weinempfehlungen?
Sprechen Sie uns gerne an!*

Bier

118. „Krombacher Pilsener“ vom Fass 0,3.

4,60 €

119. „Krombacher Pilsener Alkoholf.“

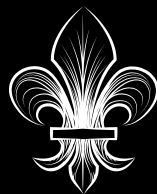
0,33l. Flasche 4,60 €

118. „Alsterwasser“ 0,3 4,50 €

Bier und Zitronenlimonade

119. „Weizenbier“ 0,5 5,90 €

Hefe - Dunkel -Kristall - Alkoholfrei



Erfrischungs- getränke

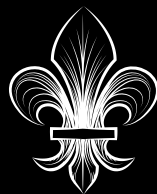
- Coca Cola - Fanta - Sprite 0,3 l 4,40 €
- Kirschsaft oder Kirschschorle 0,2 l 4,40 €
- Orangensaft oder Orangensaftschorle 0,2 l 4,40 €
- Apfelsaft, oder Apfelschorle 0,2 l 4,40 €
- Pink Grapefruitschorle 0,2 l 4,40 €
- Bitterlemon - Ginger Ale - Tonic 0,2 l 4,40 €
- Harzer Wasser – Glas 0,3 l 3,90 €
- Bad Harzburger Exklusiv 0,25 l 3,20 €
- Bad Harzburger Exklusiv 0,7 l 6,90 €
- Bad Harzburger Exklusiv – Still 0,25 l 3,20 €
- Bad Harzburger Exklusiv – Still 0,7 l 6,90 €



Aubergine am Golfclub
since 2012

Unsere Aubergine nur in Badharzburg!

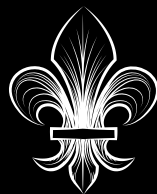




Warme Getränke

Espresso ⁽¹⁾ Molonaria	3,70 €
Espresso ⁽¹⁾ Cortado	4,90 €
Doppelter Espresso ⁽¹⁾	4,40 €
Espresso Macchiato	4,50 €
Cappuccino ⁽¹⁾ Molonaria	4,90 €
Kaffee ⁽¹⁾ Molonaria	3,90 €
Heiße Schokolade – Molonaria mit Milch	4,80 €
Affogato al Caffè	11,90 €
Vanille Eis – Espresso mit Marsala Likör, Sahne	
Tee	3,50 €





Digestivo (2 cl)

Ramazzotti 30 % 4,50 €
auf Eis mit Orangenscheibe
on ice with a orange slice

Averna 29 % 4,50 €
auf Eis mit Orangenscheibe
on ice with a orange slice

Limoncello 28 % 4,50 €
auf Eis mit Zitronenscheibe
on ice with a lemon slice

Grappa - di moscato 40 % 6,50 €

Grappa - di Chardonna 42 % 6,50 €

Grappa - di Amarone 42% 9,90 €

In vorgewärmten Glas - Barrique gelagert 8 Jahre-
Aged in pre-warmed glass - Barrique aged for 8 years -

Amaretto 21% 4,20 €

Whisky- Scotch-12 Jahre 40% 9,50 €

Obstler - Birne 38% 4,90 €

- Pflaume-Kirsche-Apfel Birne

- Plum-Cherry-Apple Pear

Baileys - irische Creme 17% 4,50 €

auf wunsch mit Eis-

- with ice on request

Alte Pflümle- Scheibel 43% 8,90€





Im vorgewärmten Glas

In a pre-warmed glass

Gin

Preis auf Anfrage

- Hendricks
- Tanqueray
- Gordon
- Roku
- Gin-Japan

Vodka - Smirnoff

37%

6,90€

auf Eis

at Ice

Akvavit-

in verschiedenen Sorten - Sprechen Sie uns bitte an!

Available in various varieties – please contact us!

Calvados- Papidoux

40%

8,90 €

Vecchia Romagna

38%

7,50€

(1)- Koffeinhaltig

