

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant **„Zur Tränke“**

*Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen
Sie bitte unseren Service an.*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Kräutersalat, Knoblauch und frischem Parmesan 14,-

Unser Frühlingsalat

mit gehobeltem Grana Padano 12,-

mit Parmaschinken 12,-

mit gebratener Hähnchenbrust 15,-

mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 15,-

mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart 15,-

mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen 19,-

Suppen

Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch 7,-

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 7,-

Krustentierschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele 9,-

Gar lieblich dringen aus der Küche
bis an das Herz die Wohlgerüche.
Hier kann die Zunge fein und scharf
sich nützlich machen, und sie darf.
Hier durch Gebrätel und Gebrittel
bereitet man die Zaubermittel.

WILHELM BUSCH

Hauptgänge

Matjes nach Hausfrauenart

3 Holländische Matjesfilets mit Soße Hausfrauenart, Bratkartoffeln und Blattsalat 15,-

Spaghetti

mit unsererer Bolognese-Soße 15,-

*mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart,
würziger Tomatensoße und Bärlauchkapern* 16,-

*mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen
und Krustentiersoße* 19,-

Tellersülze vom Harzer Strohschwein

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 18,-

Wagyu Beef BBQ-Burger

180g Pattie vom Wagyu-Beef

mit BBQ-Soße, Bio-Spiegelei, Speck und Pommes Frites 19,-

Wagyu Beef Cheese-Burger

180g Pattie vom Wagyu-Beef

*mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Goudakäse
und Pommes Frites* 19,-

Hähnchen-Burger

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Sweet-Chili-Soße, Salat und Süßkartoffel-Pommes 19,-

Knuspriges Schnitzel vom Harzer Strohschwein

mit Bio-Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 19,-

Papillote von der Nordsee Scholle

mit Bratkartoffeln und Salat 24,-

Sahniges Filetgeschnetzeltes

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 25,-

Gebratenes Schweinefilet vom Harzer Strohschwein

mit Landgemüse und Bratkartoffeln 26,-

Wiener Schnitzel

vom Kalbsfilet mit Buttererbsen und Pommes Frites 29,-

Geschmorte Ochsenbacke

mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle 28,-

Cremiges Risotto

mit frischem Parmesan zubereitet

mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen 22,-

mit Thunfisch in Olivenöl gegart, Kirschtomaten, Bärlauchkapern und Pinienkernen 26,-

mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentierschaum 29,-

mit gegrilltem Wildlachsfilet und Krustentierschaum 29,-

Flammkuchen

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 12,-

*vegetarisch mit gemischtem Gemüse,
jungem Lauch und Grana Padano 12,-*

mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart, Bärlauchkapern und Grana Padano 15,-

*mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons
und Grana Padano 16,-*

*mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen,
Knoblauch, jungem Spinat und Grana Padano 19,-*

Nachspeisen

Hausgebackene Tarte 5,-

Mousse von Belgischer Schokolade

mit gerösteten Mandeln 6,-

Gemischtes hausgemachtes Eis 3 Kugeln 6,-

Rote Grütze *mit Sahne,
hausgemachtes Vanilleeis 6,-*

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,-

Erinnerungen machen das Leben schön,
aber erst der Genuß macht es lebenswert.

MARK W. BONNER