

# 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 18,-

## **Unser Wintersalat**

mit gehobeltem Grana Padano 15,-

mit Parmaschinken 16,-

mit gebratener Hähnchenbrust 18,-

mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 18,-

mit Thunfisch in Olivenöl 18,-

mit zwei gebratenen Garnelenspießen 19,-

## **Suppen**

**Kartoffelschaumsuppe** mit jungem Lauch 9,-

**Rinderkraftbrühe** mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 9,-

Cremesuppe vom **Parmesan** 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**

### **Spaghetti**

mit unserer Bolognese-Soße 16,-

mit Thunfisch in Olivenöl,  
würziger Tomatensoße und Bärlauchkapern 19,-

mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen  
und Krustentiersoße 24,-

### **Hähnchen-Burger**

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

### **Black Angus Beef Cheese-Burger**

180g Pattie vom Angus-Beef  
mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Goudakäse  
und Pommes Frites 21,-

### **Black Angus Beef BBQ-Burger**

180g Pattie vom Angus-Beef  
mit BBQ-Soße, Spiegelei, Speck und Pommes Frites 23,-

### **Knuspriges Schnitzel vom Harzer Strohschwein**

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 23,-

### **In Ahornsirup karamellierte Dorade Royal**

mit Safranschaum und Spinatrisotto 28,-

### **Ragout von Reh und Hirsch aus Witzenhäuser Jagd**

mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle 32,-

### **Knusprige Ente**

mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 34,-

### **Knusprige Gans**

mit Geflügelrahmsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen 39,-

## **Filet von Rind und Schwein**

Rosa gebratenes **Schweinefilet vom Harzer Strohschwein** 250g 26,-

**Sahniges Filetgeschnetzeltes** von Kalb, Rind und Schwein 28,-

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsfilet 34,-

Gegrilltes **Argentinisches Rinderfilet** 250g 39,-

### **Beilagen**

Schalottenjus 3,-

Champignonrahmsoße 3,-

Buttererbsen 3,-

Buntes Gemüse 4,-

Landgemüse 4,-

Pommes Frites 3,50

Bratkartoffeln 4,-

Hausgemachte Spätzle 4,-

Kroketten 4,-

## **Cremiges Risotto**

*mit frischem Parmesan zubereitet*

*mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen 24,-*

*mit frischem Thunfisch in Olivenöl gegart, Kirschtomaten,  
Bärlauchkapern und Pinienkernen 29,-*

*mit sechs Meerwasser-Riesengarnelen und Krustentierschaum 32,-*

*mit gegrilltem Wildlachsfilet und Krustentierschaum 34,-*

## **Flammkuchen**

*vegetarisch mit gemischtem Gemüse,  
jungem Lauch und Grana Padano 15,-*

*mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-*

*mit Thunfisch in Olivenöl, Bärlauchkapern und Grana Padano 17,-*

*mit Garnelen, Knoblauch, jungem Spinat und Grana Padano 24,-*

*mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons  
und Grana Padano 24,-*

## **Nachspeisen**

*Hausgebackene Tarte 5,-*

*Gemischtes hausgemachtes Eis 3 Kugeln 7,-*

*Rote Grütze mit Sahne,  
hausgemachtes Vanilleeis 8,-*

*Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 9,-*

**Mousse von Belgischer Schokolade**

*mit gerösteten Mandeln 9,-*

Produkte aus der Region in unserer Küche

Unter Anderem:

Fleisch, Wild, Eier, Kartoffeln, Pilze, Beerenobst...

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

MARK W. BONNER