

# 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 von **Kürbis und Ingwer** 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

### **Bratwurst vom Harzer Strohschwein**

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 12,-

### **Matjes nach Hausfrauenart**

3 Holländische Matjesfilets mit Soße Hausfrauenart, Bratkartoffeln und Blattsalat 19,-

### **Tellersülze vom Harzer Strohschwein**

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 22,-

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

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 23,-

### **In Ahornsirup karamellisierte Dorade Royal**

mit Krustentiersoße und Spinatrisotto 29,-

### **Vegetarisches Risotto**

mit Kirschtomaten, mediterranem Gemüse, jungem Blattspinat und Pinienkernen 26,-

### **Knusprige Ente**

mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 34,-

### **Gebrautes Filet vom Wildlachs**

an Krustentierschaum und mediterranem Risotto 35,-

### **Tagesempfehlung Fisch oder Fleisch**

(Bitte fragen Sie unseren Service) Tagespreis

## 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,-

mediterranes Gemüse 4,-

Pommes Frites 3,50

Bratkartoffeln 4,-

Hausgemachte Spätzle 4,-

Kroketten 4,-

## Spaghetti

mit unserer Bolognese-Soße 16,-

mit Streifen vom Wildlachs,

Tomatensahnesoße und Dill 22,-

mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,

Kirschtomatensoße und Bärlauchkapern 26,-

## Unsere Burger

### **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,-

### **Biewald-Burger**

180g Pattie vom Angus-Beef  
mit gebratenen Garnelen, Cocktailsoße, Salat,  
und Pommes Frites 25,-

## Flammkuchen

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

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-

mit Wildlachs, Bärlauchkapern und Grana Padano 19,-

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,-

### **Unsere Dessertvariation** 14,-

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