

# 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 Frühlingsalat**

mit gehobeltem Grana Padano 15,-

mit Parmaschinken 16,-

mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 18,-

## Suppen

**Kartoffelschaumsuppe** mit jungem Lauch 9,-

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

## **Spargelcremesuppe**

mit frischer Spargelrinne und Mandelblättchen 9,-

## Bowles

Eisbergsalat auf Kichererbsentapenade, gekochtes Ei,  
Mais, Kirschtomaten, Paprika, Kresse und hausgemachtes French Dressing

mit

- **gebratener Hähnchenbrust**                      klein 13,-      groß 19,-
- **Mini Mozzarella**                              klein 13,-      groß 19,-
- **gebratenen Garnelen**                      klein 14,-      groß 22,-
- **Rinderfilet- und Kalbsfiletstreifen**      klein 16,-      groß 28,-

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.

## Hauptgänge

### **Göttinger Rostbratwürste 2 Stück**

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,-

### **Sahniges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust**

mit Buttererbsen und hausgemachten Spätzle 28,-

### **Pfund weißer Spargel (brutto ca. 500g)**

mit zerlassener Butter oder Hollandaise und Pellkartoffeln 29,-

### **In Ahornsirup karamellierte 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,-

### **Gebratenes Filet vom Wildlachs**

an Krustentierschaum und mediterranem Risotto 35,-

## Filet von Rind und Schwein

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

Gegrilltes **Kalbsfilet ca. 200g** 34,-

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

## **Beilagen**

Hollandaise 3,-

Schalottenjus 3,-

Champignonrahmsoße 3,-

buntes Gemüse 4,-

mediterranes Gemüse 4,-

weißer Spargel (brutto ca. 350g) 15,-

Pommes Frites 3,50

Bratkartoffeln 4,-

Kroketten 4,-

Kräuterbutter 3,-

## 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,-

### **Cheese-Burger**

Zweimal 80g vom Grill

mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Käse und Pommes Frites 19,-

### **BBQ-Burger**

Zweimal 80g vom Grill

mit BBQ-Soße, Spiegelei, Speck und Pommes Frites 21,-

### **Biewald-Burger**

Einmal 80g vom Grill und fünf gebratenen Garnelen

Cocktailsoße, Salat und Pommes Frites 21,-

## **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