

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 Sommersalat

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,-

Gazpacho

mit geriebenem Parmesankäse und Basilikum 9,-

Bowles

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

mit

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| • gebratener Hähnchenbrust | <i>klein 13,-</i> | <i>groß 19,-</i> |
| • Mini Mozzarella | <i>klein 13,-</i> | <i>groß 19,-</i> |
| • gebratenen Garnelen | <i>klein 14,-</i> | <i>groß 22,-</i> |
| • Kalbsfiletstreifen | <i>klein 16,-</i> | <i>groß 28,-</i> |

*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

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,-

Vegetarisches Risotto

mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat und Pinienkernen 26,-

Sahniges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit Buttererbsen und hausgemachten Spätzle 28,-

In Ahornsirup karamellisierte Dorade Royal

mit Krustentiersoße und Spinatrisotto 29,-

Ragout von Reh und Hirsch aus Witzenhäuser Jagd

mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle 32,-

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

braune Bratensoße 3,-

Pommes Frites 3,50

Champignonrahmsoße 3,-

Bratkartoffeln 4,-

buntes Gemüse 4,-

Kroketten 4,-

mediterranes Gemüse 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 Rind vom Grill

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

BBQ-Burger

Zweimal 80g Rind vom Grill

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

Biewald-Burger

80g Rind vom Grill und fünf gebratenen Garnelen

Cocktailsoße, Salat und Pommes Frites 21,-

Flammkuchen

vegetarisch mit gemischtgemischem 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