

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 Herbstsalat

mit gehobeltem Grana Padano 15,-

mit Parmaschinken 16,-

mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 18,-

Suppen

Samtige **Geflügelvelouté** mit Pistazienklößchen 9,-

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 9,-

Cremesuppe von **Kürbis**, Kürbiskerne und Kürbiskernöl 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,-
- **gebratenem Muskatkürbis,** klein 13,- groß 19,-
Kürbiskerne und Kürbiskernöl
- **gebratenen Garnelen** klein 14,- groß 22,-
- **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,-

Knuspriges Schnitzel vom Harzer Strohschwein

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 23,-

Vegetarisches Risotto mit gebratenem Muskatkürbis

Kürbiskernen, Kirschtomaten, Kürbiskernöl und Kresse 26,-

Sahniges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit buntem Gemüse 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 Kürbisrisotto 35,-

Knusprige Gans

mit Geflügelrahmsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen 39,-

Spaghetti

mit unserer Bolognese-Soße 16,-

mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,

Kirschtomatensoße und Knoblauch 26,-

Unsere Burger

Hähnchen-Burger

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

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

Cheese-Burger

Zweimal 80g Rind vom Grill

mit 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 und Pommes Frites 21,-

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,-

Champignonrahmsoße 3,-

buntes Gemüse 4,-

gebratenes Kürbisgemüse 4,-

Pommes Frites 3,50

Bratkartoffeln 4,-

Kroketten 4,-

Kräuterbutter 3,-

Flammkuchen

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

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-

vegetarisch mit Birnenspalten, Gorgonzola, Walnüssen
und Ahornsirup 18,-

mit Wildlachs 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,-

Hausgemachtes **Schokoladen- und Haselnusseis**
mit Sahne und Eierlikör 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