

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Zur Tränke“

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen
Sie bitte unseren Service an.

Vorspeisen

Unser **Blatttsalat** mit gehobeltem Grana Padano 16,-
frische Kresse, Topinamburchips und Balsamico-Dressing

Unser **Blatttsalat** mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 18,-
frische Kresse, Topinamburchips und Limetten- Dressing

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutersalat 19,-
Knoblauch, frischem Parmesan und nativem Olivenöl

Suppen

Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch und Croutons 9,-

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

Cremesuppe von **Kürbis** mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 9,-

Bowles

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

- | | | |
|---|-------------------|------------------|
| • gebratener Hähnchenbrust | <i>klein</i> 15,- | <i>groß</i> 19,- |
| • Mini Mozzarella | <i>klein</i> 15,- | <i>groß</i> 19,- |
| • gebratenem Muskatkürbis,
Kürbiskerne und Kürbiskernöl | <i>klein</i> 15,- | <i>groß</i> 19,- |
| • gebratenen Garnelen | <i>klein</i> 19,- | <i>groß</i> 28,- |
| • Rinderfiletstreifen | <i>klein</i> 19,- | <i>groß</i> 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.

WILHELM BUSCH

Hauptgänge

Göttinger Rostbratwürste 2 Stück

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 14,-

Knuspriges Schnitzel vom Harzer Strohschwein

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 25,-

Vegetarisches Risotto mit gebratenem Muskatkürbis

Kürbiskernen, Kirschtomaten, Kürbiskernöl und Kresse 29,-

Sahniges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,-

In Ahornsirup karamellisierte Dorade Royal

mit Krustentiersoße und Spinatrisotto 32,-

Ragout von Reh und Hirsch aus Witzenhäuser Jagd

mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle 35,-

Knusprige Ente

mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 35,-

Gebratenes Filet vom Wildlachs

an Krustentierschaum und Kürbisrisotto 36,-

Knusprige Gans

mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 39,-

Spaghetti

mit unserer Bolognese-Soße 16,-

mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,

Kirschtomatensoße und Knoblauch 29,-

Unsere Burger

Cheese-Burger

Zweimal 80g Rind vom Grill

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

Hähnchen-Burger

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Sweet-Chili-Soße und Süßkartoffel-Pommes 24,-

BBQ-Burger

Zweimal 80g Rind vom Grill

mit BBQ-Soße, Spiegelei, Speck und Pommes Frites 24,-

Biewald-Burger

80g Rind vom Grill und fünf gebratenen Garnelen

Cocktailsoße und Pommes Frites 24,-

Filet von Rind und Schwein

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

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 16,-

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-

vegetarisch mit Birnenspalten, Gorgonzola, Walnüssen
und Ahornsirup 19,-

mit Wildlachs und Grana Padano 24,-

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

mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons
und Grana Padano 24,-

Nachspeisen

Hausgebackene **Tarte** 6,-

Gemischtes **hausgemachtes Eis** 3 Kugeln 8,-

Hausgemachtes **Schokoladen- und Haselnusseis**
mit Sahne und Eierlikör 9,-

Rote Grütze mit Sahne,
hausgemachtes Vanilleeis 9,-

Hausgemachtes **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren 9,-

Mousse von Belgischer Schokolade

mit gerösteten Mandeln 9,-

Unsere Dessertvariation 15,-

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