

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,-

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube und gebratenen Champignons 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,- |
| • gebratene Champignons | <i>klein</i> 15,- | <i>groß</i> 19,- |
| • Shrimps | <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.

Hauptgänge

Göttinger Rostbratwürste 2 Stück

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 15,-

Unser Knuspriges Schnitzel

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 25,-

Vegetarisches Risotto mit mediterranem Gemüse,

Kirschtomaten und frischer Gartenkresse 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 mediterranem Ristotto 36,-

Spaghetti

mit unserer Bolognese-Soße 16,-

mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,

Kirschtomatensoße und Knoblauch 29,-

Filet von Rind und Schwein

Rosa gebratenes **Schweinefilet** 250g 26,-

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

Beilagen

braune Bratensoße 3,-

Champignonrahmsoße 3,-

buntes Gemüse 4,-

mediterranes Gemüse 4,-

Pommes Frites 3,50

Bratkartoffeln 4,-

Kroketten 4,-

Kräuterbutter 3,-

Erinnerungen machen das Leben schön,
aber erst der Genuß macht es lebenswert.

MARK W. BONNER

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 Shrimps

Cocktailsoße und Pommes Frites 24,-

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 Shrimps, 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:

Wurstwaren, Wild, Eier, Kartoffeln, Pilze, Beerenobst...