

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Zur Tränke“

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen
Sie bitte unseren Service an.

Vorspeisen

Unser **Blattsalat** mit gehobeltem Grana Padano 16,-
frischer Kresse, Topinamburchips und Balsamico-Dressing

Unser **Blattsalat** mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 18,-
frischer 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,-

Spargelcremesuppe mit frischer Spargel­einlage und Mandelblättchen 9,-

Bowls

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,- |
| • gebratenen 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,- |

Lust auf Spargel?

Pfund Spargel weiß (brutto ca. 500g)

mit zerlassener Butter oder Hollandaise und Pellkartoffeln 29,-

Portion Spargel weiß (brutto ca. 350g)

mit zerlassener Butter oder Hollandaise und Pellkartoffeln

mit rohem und gekochtem **Schinken** vom Jungschwein

oder mit gebratenem **Wildlachs**

oder mit kleinem Schnitzel vom Jungschwein 32,-

Hauptgänge

Göttinger Rostbratwürste 2 Stück

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 15,-

Knusprige Kartoffelrösti

mit kaltgeräuchertem schottischen Wildlachs und Sahnemeerrettich zwei Stück 20,- / drei Stück 25,-

Matjes nach Hausfrauenart

3 Holländische Matjesfilets mit Soße Hausfrauenart, Bratkartoffeln und Blattsalat 21,-

Tellersülze vom Jungschwein

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 25,-

Unser Knuspriges Schnitzel

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 25,-

Cremiges Risotto vom Stangenspargel

mit Kirschtomaten und frischer Gartenkresse 29,-

Sahniges Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,-

Knusprig gebratene Filets von der Dorade Royal

mit Krustentiersoße und Spinatrisotto 32,-

Knusprige Ente

mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 35,-

Gebratenes Filet vom Wildlachs

an Krustentierschaum und Spargelristotto 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...