

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,-

Schaumsuppe von **Krustentieren**, gebratene Riesengarnele 12,-

Bowls

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

- **gebratener Hähnchenbrust** klein 15,- groß 19,-
- **Mini Mozzarella** klein 15,- groß 19,-
- **gebratenen Champignons** klein 15,- groß 19,-
- **Shrimps** klein 19,- groß 28,-
- **Rinderfiletstreifen** klein 19,- groß 28,-

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

MARK W. BONNER

Flammkuchen

vegetarisch mit mediterranem Gemüse,
jungem Lauch und Grana Padano 16,-

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-

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

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

mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons, bunter Pfeffer,
und Grana Padano 24,-

Hauptgänge

Göttinger Rostbratwürste 2 Stück

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 15,-

Spaghetti mit unserer Bolognese-Soße 16,-

Knusprige **Kartoffelrösti**

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

Unser Knuspriges Schnitzel

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 25,-

Pappardelle (breite Bandnudeln)

mit Waldpilzen und Steinchampignons in Kräutersahnesoße, kleiner Salat 26,-

Sahniges Geschnetzeltes von der **Hähnchenbrust**

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,-

Spaghetti mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,

Kirschtomatensoße und Knoblauch 29,-

Knusprig gebratene Filets von der **Dorade Royal**

mit Krustentiersoße, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 32,-

Ragout von Reh und Hirsch aus Witzenhäuser Jagd

mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle 32,-

Knusprige Ente

mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 35,-

Geschmorte Rehkeule aus Witzenhäuser Jagd

mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel 35,-

Gegrilltes **Rinderfilet** ca. 180g

mit Landgemüse, Kroketten und Kräuterbutter 39,-

Unsere Burger

Cheese-Burger

Zweimal 80g Rind vom Grill

Zwiebel, saure Gurke, Käse mit Pommes Frites und Coleslaw-Salat 19,-

Hähnchen-Burger

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

Sweet-Chili-Soße, Süßkartoffel-Pommes und Coleslaw-Salat 24,-

BBQ-Burger

Zweimal 80g Rind vom Grill

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

Unser Pulled Pork-Burger

180g Pulled Pork, BBQ-Sauce,

Tomate und Pommes Frites und Coleslaw-Salat 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,-

*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

Produkte aus der Region in unserer Küche

Unter Anderem: Wurstwaren, Wild, Eier, Kartoffeln, Pilze, Beerenobst...