

# Herzlich Willkommen in unserem Restaurant **„Zur Tränke“**

*Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen  
Sie bitte unseren Service an.*

## **Vorspeisen**

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

Unser **Blattsalat** mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs  
frischer Kresse, Topinambur-Chips und Limetten-Dressing 18,-

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

## **Suppen**

**Kartoffelschaumsuppe** mit jungem Lauch und Croutons 9,-

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

### **Eintopf von Edelfisch**

mit Safran, Tomate, Lauch und Knoblauchcroutons Tasse 9,- Löwenkopf 14,-

## **Bowls**

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

- |                                   |                   |                  |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| • <b>gebratener Hähnchenbrust</b> | <i>klein 15,-</i> | <i>groß 19,-</i> |
| • <b>Mini Mozzarella</b>          | <i>klein 15,-</i> | <i>groß 19,-</i> |
| • <b>gebratenen Champignons</b>   | <i>klein 15,-</i> | <i>groß 19,-</i> |
| • <b>Gamberetti</b>               | <i>klein 19,-</i> | <i>groß 28,-</i> |
| • <b>Rinderfiletstreifen</b>      | <i>klein 19,-</i> | <i>groß 28,-</i> |

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

MARK W. BONNER

## **Hauptgänge**

Göttinger **Rostbratwürste** 2 Stück  
mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 15,-

**Spaghetti** mit unserer Bolognese-Soße 16,-

Cremiges **Risotto Bolognese**  
Parmesankäse und Kräutersalat 19,-

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

Getrüffelte **Kartoffel-Gnocchi**  
mit Kirschtomaten, Blattspinat und Pinienkernen 28,-

Sahniges Geschnetzeltes von der **Hähnchenbrust**  
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,-

**Spaghetti** mit sechs gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen,  
Parmesansoße, Kirschtomaten 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,-

Gegrilltes **Rinderfilet** ca. 180g  
mit Landgemüse, Kroketten und Kräuterbutter 39,-

## **Unser Knuspriges Schnitzel**

**Schweineschnitzel** mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 25,-

**Schweineschnitzel** Jäger-Art, grüner Pfeffer, buntes Gemüse und Kartoffelkroketten 25,-

**Kalbsschnitzel** mit Zitrone, Butter-Erbсен und Pommes Frites 29,-

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 Gebittet  
bereitet man die Zaubermittel.

## **Flammkuchen**

**Vegetarisch** mit Kirschtomatensoße,

mediterranem Gemüse, jungem Lauch und Grana Padano 16,-

**Klassisch** mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 16,-

**Nussig** mit Schmand, Birnenspalten, Gorgonzola, Walnüssen und Ahornsirup 19,-

**Krustentier** mit Kirschtomatensoße, Gamberetti, Knoblauch und Grana Padano 24,-

**Fleischig** mit Schmand, Rinderfiletscheiben,

frischen Champignons, bunter Pfeffer und Grana Padano 24,-

## **Unsere Burger**

**Cheese-Burger 200g**

Zwei 100g Rinder-Patties

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

**Hähnchen-Burger**

180g Hähnchenbrustfilet

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

**BBQ-Burger 200g**

Zwei 100g Rinder-Patties

BBQ-Soße, Spiegelei, Speck mit 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,-

Klassische **Crème Brulée**

mit hausgemachtem Himbeersorbet 12,-

Unsere **Dessertvariation** 15,-

Produkte aus der Region in unserer Küche

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