

# 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, Gemüse-Chips und Balsamico-Dressing 16,-

## **Suppen**

**Kartoffelschaumsuppe** mit jungem Lauch und Crouton 12,-

Kräftige **Rinderkraftbrühe** mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 12,-

## **Eintopf von Edelfisch**

mit Safran, Tomate, Lauch und Knoblauchcroutons Tasse 12,- Löwenkopf 14,-

## **Bowls**

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

- |                                   |                   |                  |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|
| • <b>gebratener Hähnchenbrust</b> | <i>klein 16,-</i> | <i>groß 22,-</i> |
| • <b>Mini Mozzarella</b>          | <i>klein 16,-</i> | <i>groß 22,-</i> |
| • <b>gebratenen Champignons</b>   | <i>klein 16,-</i> | <i>groß 22,-</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,-

**Matjes** nach Hausfrauenart

*3 Holländische Matjesfilets mit Soße Hausfrauenart, Bratkartoffeln und Blattsalat 23,-*

4 Knusprige **Kartoffelrösti**

*mit kaltgeräuchertem schottischen Wildlachs und Sahnemeerrettich 29,-*

**Tellersülze vom Jungschwein**

*mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 26,-*

Hausgemachte **Semmelknödel** (vegetarisch)

*mit Waldpilzen in Kräutersahnesoße, kleiner Salat 28,-*

Sahniges Geschnetzeltes von der **Hähnchenbrust**

*mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 29,-*

Gebratenes **Lachsfilet**

*mit Krustentiersoße, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 34,-*

Gegrilltes **Rinderfilet** ca. 180g

*mit Landgemüse, Kroketten und Kräuterbutter 45,-*

## **Unser Knuspriges Schnitzel**

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

**Schweineschnitzel** Jäger-Art, grüner Pfeffer, buntes Gemüse und Kartoffelkroketten 26,-

**Kalbsschnitzel** mit Zitrone, Butter-Erbсен und Pommes Frites 32,-

*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

## **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, Rinderfiletstreifen,  
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,-

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

Mousse von **Belgischer-Schokolade**  
mit gerösteten Mandeln 9,-

Hausgemachtes **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren 12,-

Klassische **Crème Brulée**  
mit hausgemachtem Himbeersorbet 15,-

Unsere **Dessertvariation** 15,-

Produkte aus der Region in unserer Küche

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