

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,-

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

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

- | | | |
|-----------------------------------|------------|-----------|
| • gebratener Hähnchenbrust | klein 16,- | groß 22,- |
| • Mini Mozzarella | klein 16,- | groß 22,- |
| • gebratenen Champignons | klein 16,- | groß 22,- |
| • Gamberetti | klein 19,- | groß 28,- |
| • Rinderfiletstreifen | klein 19,- | groß 28,- |

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,-

Ragout von Reh und Hirsch aus Witzenhäuser Jagd
mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle 32,-

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

Knusprige **Ente**
mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 35,-

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-Erbsen 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 Gebrütel
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, 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...