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,-*

Unser **Blattsalat** *mit Gamberetti-Spießen*
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 Crouton* *12,-*

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

Cremesuppe von **Kürbis**, *Kürbiskernen und Kürbiskernöl* *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,-*

Hausgemachte **Semmelknödel** *(vegetarisch)*
mit Waldpilzen in Kräutersahnesoße, kleiner Salat *28,-*

4 Knusprige **Kartoffelrösti**
mit kaltgeräuchertem schottischen Wildlachs und Sahnemeerrettich *29,-*

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,-*

Rheinischer Sauerbraten *mit Rosinen und gerösteten Mandeln*
dazu Apfelkompott, Gewürz-Rotkohl, Kartoffelklöße *32,-*

Gebratenes **Lachsfilet**
mit Krustentierschaum, Kürbis-Knoblauch-Gemüse und Rosmarinkartoffeln *34,-*

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

Gegrilltes **Rinderfilet** *ca. 180g*
mit Landgemüse, Kroketten und Kräuterbutter *45,-*

Unsere knusprige **Gans**
mit Geflügelrahmsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen *39,-*

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 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,-*

Santa Claus-Burger 1
160g gezupftes Gänsefleich
Preiselbeere, Brie Käse und 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 **Créme Brulée**
mit hausgemachtem Himbeersorbet *15,-*

Unsere **Dessertvariation** *15,-*

Produkte aus der Region in unserer Küche

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