

# „Zur Tränke“

## Vorspeisen

**Carpaccio** vom australischen Rinderfilet  
mit Kräutersalat, Knoblauch und frischem Parmesan 14,-

## **Unser Herbstsalat**

mit gehobeltem Grana Padano 12,-

mit gebratener Hähnchenbrust 15,-

mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 15,-

## Suppen

Schaumsuppe von Reiffenhäuser **Kartoffeln** 6,-

**Krustentierschaumsuppe** 9,-

## Für unsere kleinen Gäste

Kleine Portion **Pommes Frites**  
mit Ketchup und Mayonnaise 4,-

## **Bandnudeln**

an Kirschtomatenrahmsauce 6,-

## Hauptgänge

### **Spaghetti**

mit Kalbsbolognese-Soße 15,-

mit 6 gebratenen Meerwasser Riesengarnelen  
und Krustentiersauce 19,-

## **Flammkuchen**

mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano 12,-

mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons  
und Grana Padano 16,-

## **Bratwurst vom Harzer-Strohschwein**

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites 12,-

## **Dry Aged Beef Burger im Sesam-Bun**

180g Pattie vom Irischen Weiderind

mit BBQ-Soße, Bio-Spiegelei, Speck und Pommes Frites 19,-

## **Knuspriges Schnitzel vom spanischen Iberico Schwein**

mit Buttererbsen und Pommes Frites 19,-

Beachten Sie auch unsere  
**Enten vom Buchenholzgrill**  
jeden Sonntagmittag ab 12:00

So viel Sie mögen, solange der Vorrat reicht

25,- p.P.

## Nachspeisen

Hausgebackene **Tarte** 4,-

## **Mousse von Belgischer Schokolade**

mit gerösteten Mandeln 5,-

**Gemischtes hausgemachtes Eis 3 Kugeln** 5,-