

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

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

## **Vorspeisen**

**Carpaccio** vom Rinderfilet

*mit Kräutersalat, Knoblauch und frischem Parmesan 14,-*

## **Unser Sommersalat**

*mit gehobeltem Grana Padano 12,-*

*mit Parmaschinken 12,-*

*mit gebratener Hähnchenbrust 15,-*

*mit kalt geräuchertem schottischen Wildlachs 15,-*

*mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen 19,-*

## **Suppen**

*Schaumsuppe von Reiffenhäuser **Kartoffeln** 6,-*

**Rinderkraftbrühe** *mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 6,-*

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

MARK W. BONNER

## **Hauptgänge**

### **Bratwurst vom Harzer-Strohschwein**

*mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites* 12,-

### **Matjes nach Hausfrauenart**

*Holländische Matjesfilets mit Sauce Hausfrauenart, Bratkartoffeln und Blattsalat* 12,-

### **Spaghetti**

*mit Kalbsbolognese-Soße* 15,-

*mit 6 gebratenen Meerwasser-Riesengarnelen  
und Krustentiersoße* 19,-

### **Tellersülze vom Harzer-Strohschwein**

*mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Blattsalat* 16,-

### **Wagyu Beef BBQ-Burger im Brioche-Bun**

*180g Pattie vom Wagyu-Beef*

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

### **Wagyu Beef Cheese-Burger im Brioche-Bun**

*180g Pattie vom Wagyu-Beef*

*mit Salat, Zwiebeln, sauren Gurken, Goudakäse  
und Pommes Frites* 19,-

### **Hähnchen-Burger**

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Brioche-Bun*

*mit Sweet-Chili-Soße, Salat und Süßkartoffel-Pommes* 19,-

### **Knusprige Ente**

*mit Beifußsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen* 25,-

### **Sahniges Filetgeschnetzeltes**

*mit buntem Gemüse und Bandnudeln* 25,-

### **Ragout von Edelfischen**

*mit Kirschtomaten und Bandnudeln* 26,-

Dieses Mahl gefällt mir wohl,  
darauf sich erfrischt und speist  
nicht nur unser Aug und Leib,  
sondern auch der Geist.

FRIEDRICH VON LOGAU

## **Flammkuchen**

*mit Speck, roten Zwiebeln und Grana Padano* 12,-

*vegetarisch mit gemischtem Gemüse,  
jungem Lauch und Grana Padano* 12,-

*mit Rinderfiletscheiben, frischen Champignons  
und Grana Padano* 16,-

*mit 6 Meerwasser-Riesengarnelen,  
Knoblauch, jungem Spinat und Grana Padano* 19,-

## **Nachspeisen**

*Hausgebackene Tarte* 4,-

### **Mousse von Belgischer Schokolade**

*mit gerösteten Mandeln* 5,-

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

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