

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,-

Papillote von der Nordsee Scholle

mit Bratkartoffeln und Salat 24,-

Knusprige Ente

mit Beifußsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 25,-

Sahniges Filetgeschnetzeltes

mit buntem Gemüse und Bandnudeln 25,-

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