

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 Wintersalat

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,-

Krustentierschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele 9,-

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,-

Spaghetti

mit Kalbsbolognese-Soße 15,-

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

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,-

Knuspriges Schnitzel

vom spanischen Iberico-Schwein

mit Spiegelei, Speck und Bratkartoffeln 19,-

Papillote von der Nordsee Scholle

mit Bratkartoffeln und Salat 24,-

Sahniges Filetgeschnetzeltes

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle 25,-

Knusprige Barbarie Ente

mit Beifußsoße, Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklößen 29,-

Ragout vom Hirsch aus Witzenhäuser Jagd

mit Gewürz-Rotkohl und hausgemachten Spätzle 29,-

Wiener Schnitzel

vom Kalbsfilet mit Buttererbsen und Pommes 29,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g)

mit Schallotenjus, Bratkartoffeln und Blattsalat 39,-

Knusprige französische Gans mit Beifußsoße, Kronsbeeren, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Bratapfelpüree, Schnittlauchkartoffeln und Thüringer Klöße 39,-
(Ganze Gans ab 4 Personen auf Vorbestellung)

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,-

Rote Grütze *mit Sahne,
hausgemachtes Vanilleeis 5,-*

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,-

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