

Spargelzeit

**Portion frischer deutscher Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise
und Butterkartoffeln**

15,50 €

*A portion of fresh asparagus with butter or a homemade hollandaise sauce
and hand-peeled buttered potatoes*

Passt gut zum Spargel

Goes well with asparagus

- **Paniertes Schweinerückenschnitzel** + 6,50 €
Breaded pork chops
- **Landschinken, gekocht und luftgetrocknet** + 5,50 €
Cooked and air dried ham
- **Filet vom Landuro-Schwein** + 10,50 €
Fillet of Landuro-pork
- **Dry Aged Rumpsteak aus dem Reifeschrank** + 13,50 €
Dry Aged Rumpsteak from the curing cabinet
- **Nori-Lachsrücken geräuchert** + 10,50 €
Smoked Nori-Salmon ridges



Vorspeisen

Starters

Niedersächsische Kleinigkeiten mit ofenfrischem Klosterbrot

Lower Saxony bites with oven fresh Monastery bread

Tapas Auswahl zum Probieren

mit überbackenem Ziegenkäse, dazu hausgebeizter Landuro-Schweinelachs,

Spargelsalat und Smoothie vom Spargel

10,90 €

A choice of tapas with baked goats cheese, homemade Landuro pork loin, asparagus salad and an asparagus smoothie

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

5,50 €

Tender saddle of veal with a tuna-caper sauce and chervil

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola-Parmesan-Pesto

6,50 €

Beef fillet carpaccio with rocket and parmesan pesto

Hausgebeizter Landuro-Schweinelachs an Spargelsalat und Balsamico

5,50 €

Home-cured Landuro-pork loin with an asparagus salad and balsamic vinegar

Karamellisierte Ziegenkäse an Aprikosen-Apfel-Chutney

5,90 €

Caramelised goat's cheese with an apricot and apple chutney

Hausgemachter Smoothie von Deutschem Spargel

3,90 €

Homemade German asparagus smoothie

Lachsfilet im Noriblatt, sanft geräuchert, mit Spargel

6,50 €

Nori-salmon with asparagus

Klosterbutter (selbstgemachte Bärlauchbutter)

2,50 €

Homemade wild garlic butter

Kleiner Wildkräutersalat

5,20 €

Small wild herb salad

Aus unserer Suppenküche

Spargelcreme mit Einlage und Sahneklecks

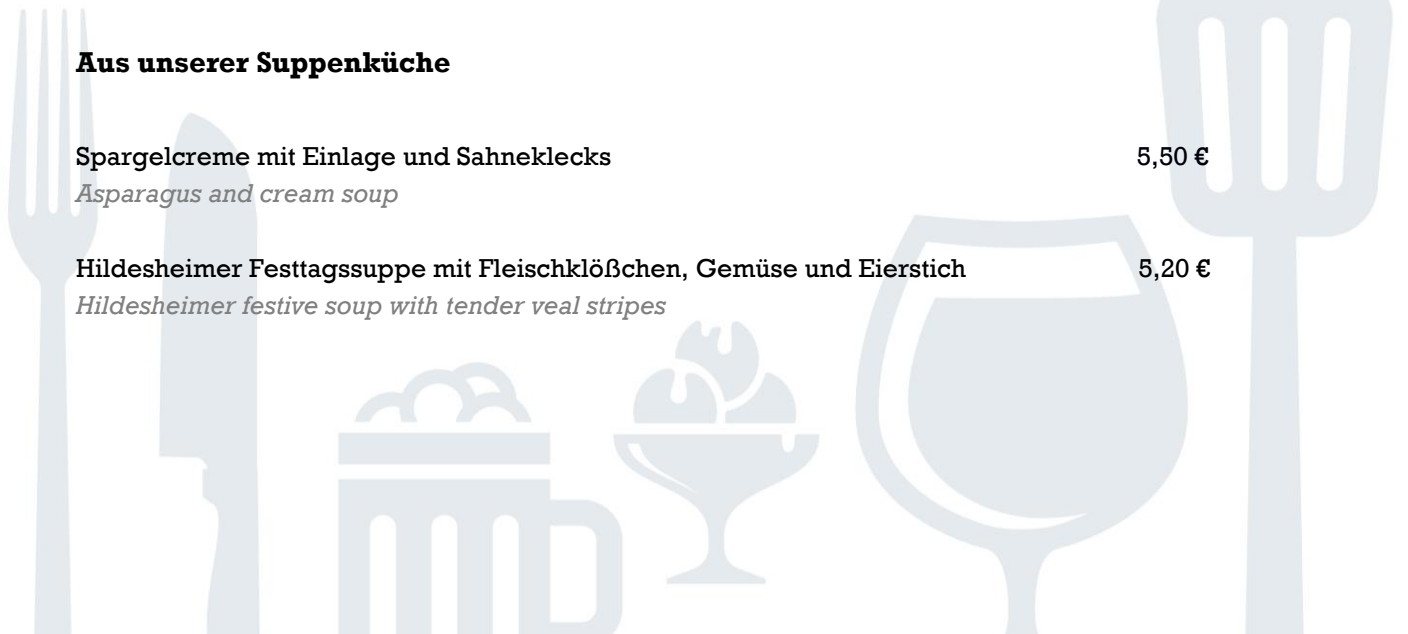
5,50 €

Asparagus and cream soup

Hildesheimer Festtagssuppe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

5,20 €

Hildesheimer festive soup with tender veal stripes



Knackige Salate

Fresh salads

Spargelsalat

Asparagus salad

Salat von weißem deutschen Stangenspargel mit Erdbeerdressing und hausgebeiztem Landuro-Schweinerücken

11,50 €

*White German stalk asparagus salad with a strawberry dressing
With home-cured Landuro-pork chops*

Gemischte Blattsalate verfeinert mit Hausdressing

Mixed leaf salads with house made dressing

Großer Salat mit pikantem Popcorn

8,50 €

Large salad with spicy popcorn

mit überbackenem Ziegenkäse

+ 5,00 €

with baked goats cheese

mit gebratener Poulardenbrust, fruchtig mariniert

+ 5,00 €

with roasted chicken breast with a fruit marinade

mit gebratenem Dry Aged Rind

+ 7,50 €

with roasted Dry Aged Beef

Täglich marktfrisch –
die Vitamine im frischen Gemüse, knackigen Salaten und duftenden
Kräutern bringt uns täglich die Firma Prescher –
bekannt und beliebt auf dem
HildesheimerRathaus-Wochenmarkt (mittwochs und samstags).

*Fresh from the market – The fresh vegetables, salads and herbs are brought to us daily by the
company „Prescher“ – known and loved by the Hildesheimer Town Hall –
weekly market (Wednesday and Saturday).*



Knochenhauers Bestes

Knochenhauers Best

Kloster-Burger mit bestem Rindfleisch (ca. 180 g.)

Klosterburger made of our best beef (ca. 180 g.)

im Weizenbrötchen mit knusprigem Speck, Einbecker-Senf-Creme,

Tomate, Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse überbacken 14,50 €

In a wheat role with crispy bacon. Einbecker-Mustard-Cream, tomato, cucumber, onions and steak chips, also available with melted Cheddar cheese

Rumpsteak (ca. 200 g.) vom Dry Aged Beef

Rumpsteak (ca. 200 g.) from Dry Aged Beef

abgerundet mit Tasmanischem Pfeffer, Wildkräutersalat und Grillkartoffel,

dazu Sour Creme und hausgemachte Kräuterbutter

28,50 €

with Tasmanian pepper, wild herb salad and grilled potatoes, served with sour cream and herb butter

Dry Aged Beef ist ein am Knochen gereiftes Rindfleisch. Die besondere Art der Reifung in der Kühlkammer macht die Steaks unglaublich zart und aromatisch und hat in den USA bereits Kultstatus erlangt. Der vierwöchige Reifeprozess entzieht dem Fleisch Wasser und aktiviert Enzyme. Das Fleisch wird zart, gleichzeitig intensiviert sich der Geschmack. Wir verwenden für unser Dry Aged Beef ausschließlich Rindfleisch aus der Region - lernen Sie sein unvergleichliches Aroma kennen und lieben!

Dry Aged Beef is cured on the bone. The special way the meat is cured in the cooling chamber makes for an incredibly tender an aromatic steak and has earned cult status in the USA. The four week long curing process withdraws the water from the meat and activates the enzymes. We only use meat from the local region for curing – come to know and love its unforgettable aroma.

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Escalope from Veal „Vienna Style“

mit knusprigen Steakfritten und Wildkräutersalat

21,50 €

with steak chips and salad

Schweineschnitzel an Champignonrahm

Pork schnitzel with a mushroom sauce

dazu Bratkartoffeln und Wildkräutersalat

15,90 €

with fried potatoes and salad



Rippchen vom Landschwein (ca. 500 g.)

Pork ribs (ca. 500g.) mit unserem beliebten

*OS-Salat (Weißkrautsalat mit rauchig-fruchtiger BBQ-Sauce, Mais und Röstzwiebeln)
dazu hausgemachte Sambal-Hollandaise, BBQ-Sauce und Steambrot*

15,50 €

with house made Sambal-Hollandaise and BBQ-sauce, steak bread and salad

Handgewickelte Rindsroulade

Handmade beef roulade

*mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllt, abgerundet mit
Einbecker Senf, dazu hausgemachter Rotkohl und Salzkartoffeln*

16,50 €

stuffed with gherkin, onion and bacon, mustard, red cabbage and boiled potatoes

Tomahawk Steak vom Landschwein

pork Tomahawk steak

*Abgerundet mit Tasmanischen Pfeffer, dazu reichen wir Wildkräutersalat,
Grillkartoffel mit Sour Creme und hausgemachte Klosterbutter mit Bärlauch*

17,50 €

seasoned with Tasmanian pepper, served with a wild herb salad,

grilled potatoes with sour cream and our homemade herb butter with wild garlic

Roastbeef rosa gebraten (kalt)

Cold roast beef (medium roasted)

Mit Remouladensoße und knusprigen Bratkartoffeln

18,50 €

With a side of fried potatoes, mayonnaise refined with herbs and mixed leaf salad

Fast unser gesamtes Fleisch beziehen wir von der Landschlachtere Hanke aus Gronau, bekannt für optimale Fleischqualität, innovative Ideen und die gute Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region - ausgezeichnet unter anderem als Kulinarischer Botschafter Niedersachsens. *Nearly all of our meat comes from the local butchers „Hanke“ in Gronau, known for their outstanding quality, innovative ideas and great cooperation with farmers in the local region- recognized as a culinary ambassador for Lower Saxony.*



Knochenfrei – vegetarisch

Vegetarian

Veggie-Burger mit Kartoffel-Gemüserösti

Veggie-Burger with Potato-Vegetable-Fritter

im Weizenbrötchen mit Einbecker-Senf-Creme, Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse gratiniert

in a wheat bun with mustard-cream, salad, tomatoes, cucumber, onion and fries (gladly served with cheddar cheese)

14,50 €

Überbackener Ziegenkäse

Baked goat cheese

mit tomatisiertem Gemüse an einer Grillkartoffel

with tomato-vegetables in an grilled potato

14,50 €

Das schmeckt den Kindern

For the children

Knochenhauer Schatzkiste

Knochenhauers treasure chest

Chicken Nuggets mit Ketchup, Steakfritten und Erbsen

Chicken Nuggets with tomato sauce, chips and peas

6,50 €

Schweinkram

Pigsty

Kleines Schweineschnitzel mit Steakfritten und Erbsen

A little pork Schnitzel with steak chips and peas

6,50 €



Desserts

Frische Erdbeeren leicht gezuckert

mit **Vanilleeis und Sahne**

6,50 €

Fresh strawberries lightly sugared

with vanilla ice cream and whipped cream

Karamalisierte Vanillecreme

mit **Himbeersorbet**

7,00 €

Caramelized vanilla cream with a raspberry sorbet

Hausgemachte Rote Grütze

mit **Vanillesoße und Minze**

5,00 €

Homemade puréed red fruit with vanilla sauce and mint

Unsere Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,60 €

Kännchen Kaffee 4,30 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte Macchiato 3,50 €

Espresso 2,50 €

Doppelter Espresso 4,40 €

Großes Glas Tee 2,90 €

Aus dem Hause Westhoff BIOTEE: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone

Ayurveda, Früchte, Rooibos, Minze, Kamille-Verbene

