

## **Steaks – stone grilled**

Entrecôte vom Rind (ca.300 g.)

*...serviert auf einem glühend heißen Stein...*

**Dazu reichen wir knusprige Bratkartoffeln, hausgemachte Bärlauch Butter und fruchtiges Chutney von der getrockneten Tomate**

**29,50 €**

*Entrecôte of beef (about 300g)*

*...served on a glowing hot stone*

*With a side of crispy fried potatoes,*

*homemade wild garlic butter and a fruity dried tomato chutney*

## **Niedersächsische Welfenspeise - NEU interpretiert –**

Vanille-Halbgefrorenes unter geeistem Weißwein-Espuma

*...im Nebel serviert...*

**7,50 €**

*Lower Saxon „Welfenspeise“ reinterpreted*

*Vanilla parfait under iced white wine espuma*

*...served in a mist...*



## 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,**

**Pfifferlings Salat und tomatisiertes Gemüse Chutney**

11,90 €

*A choice of tapas with baked goats cheese, homemade Landuro pork loin, Chanterelle salad and tomato vegetable chutney*

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße**

5,50 €

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

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto von der getrockneten Tomate und Basilikum**

6,50 €

*Beef fillet carpaccio with dried tomato and basil pesto*

**Hausgebeizter Landuro-Schweinelachs mit einem Smoothie von Honigmelone und Rosmarin, dazu reichen wir hausgemachte Bärlauchbutter**

6,50 €

*Home-cured Landuro-pork loin with a smoothie of honey melon and rosemary, served with homemade wild garlic butter*

**Karamellierter Ziegenkäse mit tomatisiertem Gemüse Chutney**

5,90 €

*Caramelised goat cheese with a tomato vegetable chutney*

**Hausgemachter Smoothie von Honigmelone und Rosmarin**

3,90 €

*Homemade smoothie of honey melon and rosemary*

**Kräuterpfannkuchlein mit Pfifferlings Salat, Schnittlauch Schmand und Kirschtomate**

6,50 €

*Herb pancake with a chanterelle salad, chives and cherry tomatoes*

**Selbstgemachte Bärlauchbutter**

2,50 €

*Homemade wild garlic butter*

**Kleiner Wildkräutersalat**

5,20 €

*Small wild herb salad*

#### **Aus unserer Suppenküche**

**Pfifferlings Süsschen a la creme mit Frühlingslauch**

5,50 €

*Chanterelle cream soup with spring garlic*

**Hildesheimer Festtagssuppe mit Pfifferlingsravioli**

5,20 €

*Hildesheimer festive soup with chanterelle ravioli*



## Knackige Salate

*Fresh salads*

### **Pfifferlings Salat**

*Chanterelle salad*

Salat vom Pfifferling mit karamellisierten Cashewkernen, Granatapfelvinaigrette, roten Zwiebeln, Ziegenkäsewürfel und Honigmelone 11,50 €  
*Chanterelle Salad with caramelised cashew nuts, pomegranate vinaigrette, red onions, goat cheese cubes and honey melon*

### **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 Poularden Brust, 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 Hildesheimer Rathaus-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*

### **OS - Burger mit bestem Rindfleisch (ca. 180 g.)**

*OS-Burger 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 Pfifferlingen in Rahm**

*Pork schnitzel with chanterelles in a cream sauce*

**dazu Bratkartoffeln und Wildkräutersalat**

16,90 €

*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 fruchtiges Chutney von der getrockneten Tomate, BBQ-Sauce und Steakbrot*

15,50 €

*with a fruity dried tomato chutney 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*

**Gegrilltes Flank Steak**

*Grilled flank steak*

*mit geschmorten Rotweinzwiebeln, Bratkartoffeln  
und hausgemachter Bärlauch Butter*

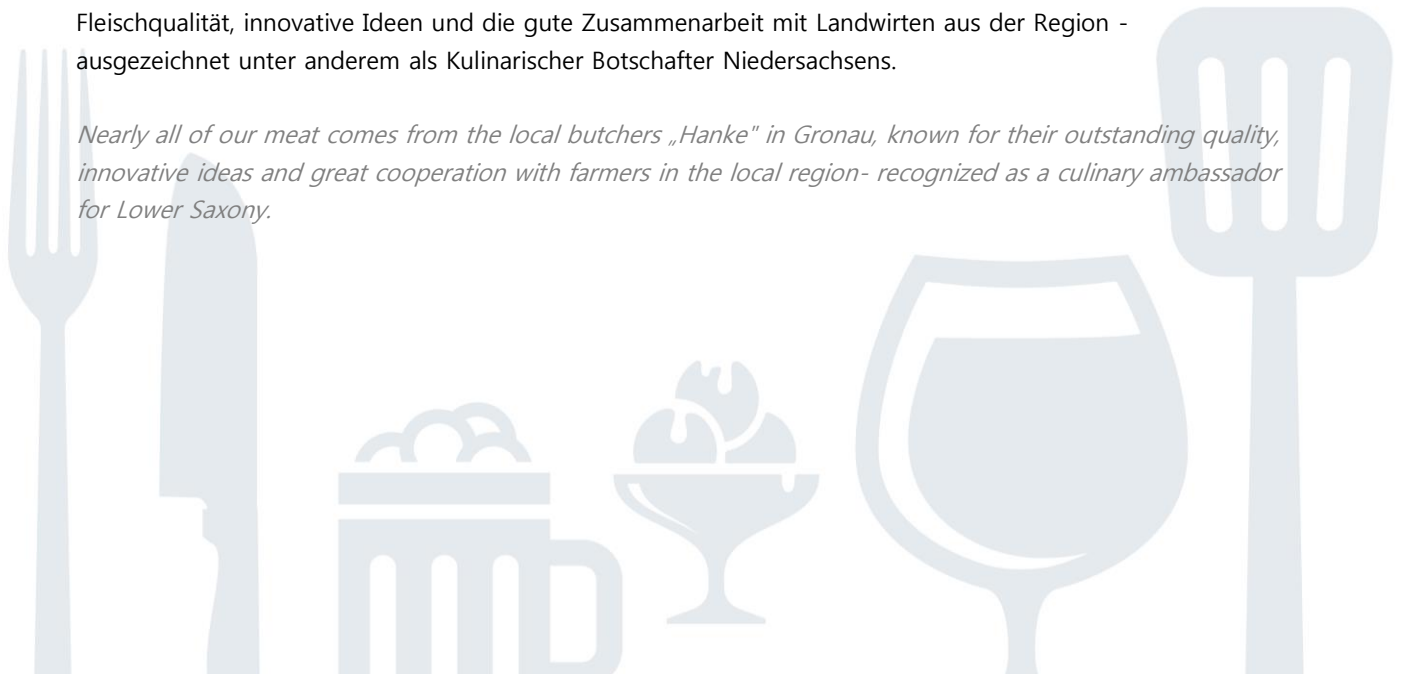
18,50 €

*with braised red wine onions, fried potatoes and*

*homemade wild garlic butter*

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 €

### **Gnocchis mit Pfifferlingsfüllung**

*Gnocchis*

mit Salbeibutter und frischem Parmesan

*with sage butter, fresh parmesan*

13,50 €

## 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

### **Geeiste Welfenspeise „im Nebel“**

**Mit frischen Früchten und Himbeermark**

7,50 €

*Iced "Welfenspeise" "in mist"*

*with fresh fruit and a raspberry sauce*

### **Crème Brûlée**

**mit Himbeersorbet**

7,00 €

*Crème Brûlée*

*With a raspberry sorbet*

### **Hausgemachte Rote Grütze**

**mit Vanillesauce 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 3,80 €

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

