

Speisekarte

KA7 Tapas

Stellen sie sich aus 9 Tapas Ihre Favoriten zusammen.

Dazu servieren wir bestes Brot vom besten Bäcker – aus der Brotmanufaktur Herr von Myra.

Put your favorites from 9 tapas.

We served the best bread from the best baker - from the Hildesheimer bread factory.

3 Schälchen **11,8 €**

6 Schälchen **18,8 €**

9 Schälchen **23,8 €**

Hildesheimer Kräuterkartoffeln

mit frischen Kräutern

grilled potatoes with herbs

Harzer Roller

Essig Öl Marinade und Zwiebeln

Typical German cheese

in vinegar oil marinade and onions

Mozzarella mit Tomaten

und Basilikum Pesto

Mozzarella with tomatoes

and basil pesto

Frischkäse

hausgemacht mit Kräutern

cream cheese

Homemade with herbs

Ziegenkäse auf Biergelee

mit braunem Zucker gratiniert

Goat cheese on beer jelly

Gratinated with brown sugar

Carpaccio

mit gehobeltem Parmesan

Carpaccio with parmesan

Gebratene Champignons

mit Lauchzwiebeln

Fried mushrooms

with onions

Datteln gebraten

im Speckmantel

fried dates with bacon

Knochenschinken

vom Hausschlachter

Ham from the butcher

- **Frisch & Regional**

Wir vom KA7 Team legen Wert auf hochwertige Kulinarische Kost. Als Basis dienen frische Zutaten und die tiefe Verbundenheit zu regionalen Produkten.

Suppen

Einbecker Senfmühlensuppe

aus dem besten Senf der Einbecker
 Senfmühle, Sahne und Kräutern 6,5 €
mustard soup

Zur Saison:

Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube 6,5 €
asparagus soup

- Frisch & Regional

Die Einbecker Senfmühle

Senf ist nicht gleich Senf! – Genau deshalb haben wir uns für die Einbecker Senfmühle entschieden. In einem besonderen Verfahren werden gesäuberte Senfkörner geschrotet und mit Essig, Wasser, Salz und Gewürzen zu einer Senfmaische verarbeitet. Nach zeit Tagen Quellzeit schließt sich eine mehrstufige Kaltvermahlung in einer Senfmühle mit schweren Granitsteinen an.

Grünzeugs

KA7 Salatpokal

Verschiedene Blattsalate, Tomate,
 Gurke, gegrillte Hähnchenbruststreifen,
 geschmorte Zwiebeln, hausgemachte
 Vinaigrette, Steambrot 15,8 €
KA7 Salad Cup
Various leaf salads, tomato, cucumber,
grilled chicken breast strips, stewed onions,
homemade Vinaigrette, steak bread

Caesar Salad

Romanasalat, Tomaten
 Parmesan, Croutons,
 Caesar Dressing 10,9 €

mit Hähnchenbruststreifen + 7,5 €
chicken breast strips

Rindersteakstreifen + 8,5 €
beef steak strips

Gegrillte Garnelen + 10,5 €
Grilled shrimp

Frischer Spargel

Asparagus
 Mit Börde Kartoffeln Butter, oder Hollandaise 16,8 €
With potatoes butter, or hollandaise

geräuchertem Landschinken 20,8 €
with smoked ham

paniertes Schweineschnitzel 25,8 €
pork Escalope

Gegrilltes Rumpsteak 32,8 €
Grilled rump steak

Klassiker – Deftig und regional

Schillers beste Currywurst

Hausgemachte Currysauce, geschmorte
 Zwiebeln, Pommes Frites, Salatbeilage 9,8 €
currywurst with french fries, onions, salad

Hausgemachtes Sauerfleisch

In Aspik, Bratkartoffeln, Remoulade
 Salatbeilage 14,8 €
*Cold Sour meat in aspic, fried potatoes,
 tartar sauce, salad*

Kesselgulasch

Rindfleisch im Gemüsesud geschmort,
 in kräftiger Sauce, Scheiben vom
 Semmelknödel, Salatteller 15,8 €
Beef goulash, slices of bread dumpling, salad

Schweinshaxe Frisch aus dem Ofen

Sauerkraut, Dunkel Bier Sauce,
 Senf und Brot 16,8 €
*Crispy knuckle of pork, cabbage, mustard
 and bread*

Der dicke Hermann

Gefülltes paniertes Schweineschnitzel
 mit Bergkäse, Zwiebeln und Speck,
 Bratkartoffeln, Jus und Salat 16,8 €
*stuffed schnitzel with cheese, bacon
 and onions, fried potatoes, sauce, salad*

Rinderroulade an eigener Sauce

gefüllt mit Einbecker Senf, Zwiebeln
 und Speck, dazu Rotkohl und
 Scheiben vom Semmelknödel 16,8 €
*Stuffed beef roulade, red cabbage,
 slices of bread dumpling*

Stinke Stulle

Eingelegter Harzer Roller in Essig – Öl -
 Marinade, Zwiebeln, Schmalz
 und Butter 9,8 €
*Typical German cheese in vinegar
 oil marinade, onions, radishes, lard, and bread*

Geschmorte Schweinebäckchen

Rotkohl, kräftige Jus, Kartoffelpüree 15,8 €
Pork cheeks, red cabbage, mashed potatoes

Kalbsleber „Berliner Art“

geschmorte Äpfel und Zwiebel, Jus,
 Kartoffelpüree, Salat 17,8 €
*Veal liver with stewed apples and onions,
 mashed potatoes, salad*

Hildesheimer Krüstchen

Paniertes Schweineschnitzel auf
 geröstetem Hausbrot mit Meerrettich,
 gegrillten Champignons und Zwiebeln
 und Salatteller 15,8 €
*Escalope with bread and horseradish with grilled
 mushrooms and onions, salad plate*

Klassiker – Deftig und regional

Gebratenes Schollenfilet

an Speckstippe, Bratkartoffeln
 und Salatteller 16,8 €
*Fried filet of plaice, bacon butter,
 fried potatoes, salad*

Sudhausteller

Drei kleine panierte Schweineschnitzel
 Pfeffersauce, Dunkel – Bier- Sauce
 gegrillte Champignons, Bratkartoffeln
 Salatteller 17,8 €
*three small escalopes with pepper
 sauce and dark beer sauce, grilled mushrooms,
 fried potatoes and salad*

Gemüse – Kräuter – Bandnudeln

Bandnudeln, mit gegrilltem Gemüse
 Kräuterpesto, Parmesan und Salat 14,8 €
*pasta with pesto grilled vegetables,
 parmesan and salad*

Für die Minis

For Kids
Kleines paniertes Schweineschnitzel
 mit Pommes Frites und ohne Grün :-) 7,5 €
Small escalope with french fries

mit Hähnchenbruststreifen + 7,5 €
chicken breast strips

Kleine Bratwürstchen
 mit Kartoffelpüree 7,5 €
small sausages with mashed potatoes

Streifen vom Rindersteak + 8,5 €
beef steak strips

Nudeln
 mit Butter und Parmesan 6,5 €
pasta with butter and parmesan

Gegrillte Garnelen + 10,5 €
Grilled shrimps

- **Frisch & Regional**

Fleischermeister Schiller

Carsten Schiller ist ein Spezialist für erstklassige Fleischqualität.

Bei Ihm werde die Vorteile der regionalen Lebensmittel bestmöglich erfüllt.

Familie Schiller bezieht ausschließlich die Tiere aus der Region und verarbeitet Wild aus eigener Jagd – und das schmeckt man auch.

Vom Grill – Steaks und Burger

Braumeister Steak

Gegrilltes Schweinerückensteak
 Mit Zwiebeln, Kräuterbutter,
 Pommes Frites, Steakbrot und Salat 15,8 €
*pork steak with onions, french fries,
 herb butter, salad*

Pfeffersteak

Gegrilltes Rumpsteak, Pfeffersauce,
 Kräuterbutter, Bratkartoffeln,
 Steakbrot, Salatteller 26,8 €
*Grilled rump steak, pepper sauce,
 herb butter, fried potatoes,
 Steak bread, salad plate*

Rittmeistermolle 2.0

Kleines Rumpsteak, Hüftsteak,
 Schweinerückensteak, gegrilltes
 Bauchfleisch, Bratkartoffeln, Ajoli,
 Kräuterbutter, Steakbrot und Salat 25,8 €
*Small rump steak, rump steak,
 Pork loin steak, grilled
 pork belly, fried potatoes, ajoli,
 Herb butter, steak bread and salad*

Steak von der Rinderhüfte

dazu Grillgemüse, Kräuterkartoffeln,
 Steakbutter, Salatteller 25 €
*Beef sirloin steak, grilled vegetables, herb
 butter, fried potatoes, salad*

KA7 Beef - Burger

200 g Rindfleisch, Käse, Gurke, Salat
 Tomate, Zwiebeln, Bacon, Burger Sauce
 Pommes Frites und Wasabi – Mayo 15,8 €
*Beef burger with tomato, cucumber, cheese,
 bacon, french fries, wasabi - mayo*

Zwiebelrostbraten

Gegrilltes Rumpsteak, Röstzwiebeln,
 Spätzle, Jus, Salatteller 26,8 €
*Grilled rump steak with roasted onions,
 noodles, sauce, salad*

Dessert

Crème Brulée

mit braunem Zucker karamellisiert 6 €
Crème brulée caramelized with brown sugar

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne 6,8 €
*Fresh strawberries with vanilla
 ice cream and whipped cream*

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeis 7,5 €
*Warm apple strudel with vanilla sauce
 and vanilla ice cream*

Cafe Affogato

Vanilleeis mit heißem Espresso 5 €
Vanilla ice cream with hot espresso