

# Speisekarte

## KA7 Tapas

### Vorweg - zum Bier - oder einfach nur So

Stellen sie sich aus 9 Tapas Ihre Favoriten zusammen. Dazu servieren wir bestes Brot von regionalen Bäckern.

*Put your favorites from 9 tapas.*

*We served the best bread from the best baker*

**3 Schälchen**                      **14,5 €**

**6 Schälchen**                      **24,5 €**

**9 Schälchen**                      **28,8 €**

#### **Carpaccio**

mit gehobeltem Parmesan  
*Carpaccio with parmesan*

#### **Harzer Roller**

In Essig Öl Marinade und Zwiebeln  
*Typical German cheese  
in vinegar oil marinade and onions*

#### **Mozzarella mit Tomaten**

mit Basilikum Pesto  
*Mozzarella with tomatoes  
and basil pesto*

#### **Hausgemachter Frischkäse**

hausgemacht mit Kräutern  
*cream cheese  
Homemade with herbs*

#### **Ziegenkäse auf Quittengelee**

mit braunem Zucker gratiniert  
*Goat cheese on beer jelly  
Gratinated with brown sugar*

#### **Matjesfilet**

mit roten Zwiebeln  
*herring with red onions*

#### **Gegrillte Champignons**

mit Kräutern verfeinert  
*grilled mushrooms*


#### **Datteln gebraten**

im Speckmantel  
*fried dates with bacon*

#### **Knochenschinken**


vom Hausschlachter  
*Ham from the butcher*

## Suppen und Grünzeugs

**Paprika – Schmand - Suppe**   
 Fruchtig aromatisch aus rotem Paprika  
*Paprika soup* 7,5 €

**Caesar Salat**   
 Romanasalat | Tomate | Croutons  
 Parmesan | Caesar Dressing & Brot 14,8 €  
*Romaine lettuce | tomato | croutons  
 Parmesan Caesar Dressing & Bread*

+ Hähnchenbruststreifen 6 €  
*Chicken Breast Strips*

**Salat mit Ziegenkäse**   
 Wildkräutersalat  
 mit gratiniertem Ziegenkäse  
 Beeren der Saison  
 Vinaigrette und Brot 15,8 €  
*Salad with warm goat cheese*

**Ofenkartoffel**  
 mit Kräuter Soure Cream, gegrillten  
 Champignons und Salatbeilage 15,8 €  
*baked potato with sour cream grilled mushrooms  
 and salad*


## Vegan

**Gemüsecurry**  
 in cremiger Sauce mit Kokosmilch  
 und Gemüse, mild – fruchtig  
 abgeschmeckt, dazu Reis 18,8 €  
*Vegetable curry with  
 coconut milk and rice* 

## Geht immer !

**Schillers beste Currywurst**  
 mit hausgemachter Currysauce,  
 geschmorten Zwiebeln und  
 Pommes Frites 13,8 €  
*currywurst with fries*

## Junger Primtjes Matjes

Echter Holländischer Primtjes Matjes   
 - Cremiger Apfel – Zwiebelsauce  
 und Salzkartoffeln 16,8 €  
 - mit Ofenkartoffel, Kräuterdip  
 und Zwiebeln 16,8 €  
 - mit Speckstippe, Bohnenvariation  
 und Bratkartoffeln 17,8 €

## Klassiker

### Regional & Saisonal

**Hausgemachtes Sauerfleisch**  
 Kalt in Aspik eingelegt, dazu  
 Bratkartoffeln und Remouladensauce 18,8 €  
*cold sour meat in aspic with  
 fried potatoes and remoulade sauce*

**Gegrillte Schweinehaxe**  
 kross aus dem Ofen mit  
 Bohnen Gemüse  
 Sauce und Krustenbrot 23,8 €  
*pork knuckle with Vegetable and Bred*

**Schweinebraten**  
 Schweinenacken aus dem Ofen  
 an Karottengemüse,  
 Kartoffelpüree und kräftiger  
 Bratensauce 17,8 €  
*Roast pork with carrots and puree*

**KA7 Beef & Cheese Burger**  
 Rindfleisch 200 g, Käse,  
 geschmolzener Käse, Burger Sauce,  
 Pommes Frites & scharfe Majo 17,8 €  
*Beef with cheese, tomato fries  
 and spicy mayo*

## Vom Grill & aus der Pfanne

### Der dicke Hermann

Paniertes gefülltes Schweineschnitzel mit  
Bergkäse & Speck | Karottengemüse und  
Kroketten 24,8 €  
*stuffed escalope with vegetables  
and croquettes*

### Schnitzel Champignon

Paniertes Schweineschnitzel  
Champignon – Sauce & Kroketten 21,8 €  
*Escalope with mushroom sauce and croquettes*

### Argentinisches Rumpsteak vom Grill

dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel  
mit Soure Cream und Kräuterbutter 30,8 €  
*Rump steak with baked beans and sour cream and  
herb butter*

### Hildesheimer Krüstchen

Paniertes Schweineschnitzel  
auf geröstetem Hausbrot mit Meerrettich,  
gegrillten Champignons und Zwiebeln  
Salatbeilage 21,8 €  
*schnitzel with mushrooms,  
horseradish and bread*

### Kalbsleber "Berliner Art"

mit gebratenen Äpfeln & Zwiebeln  
dazu Kartoffelpüree 25,8 €  
*Calf liver with puree onions and apples*

### Backfisch

Paniertes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln  
und Remouladensauce 18,8 €  
*Baked fish with fried potatoes  
and remoulade sauce*

## Für die Minis

*For Kids*

**Kleines paniertes Schweineschnitzel**  
mit Pommes Frites und ohne Grün :-)  
*Small escalope with french fries* 8,8 €

**4 Chicken Nuggets**  
mit Pommes Frites 8,8 €

**Kartoffelpuffer**   
mit Apfelmus 7,5 €  
*potato pancakes with apple*

## Dessert

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis & Sahne 8,5 €

**Creme Brûlée**  
mit braunem Zucker karamellisiert 7 €

**Erdbeerbecher**  
Drei Kugeln Vanilleeis | Frische Erdbeeren  
Erdbeersauce | Sahne 8,5 €

**Amarena – Becher**  
Zwei Kugeln Vanilleeis | eine Kugel  
Schokoladeneis | Amarena Kirschen  
Sahne 8,5 €

**Eierlikörbecher**  
Zwei Kugeln Vanilleeis | eine Kugel  
Schokoladeneis | Eierlikör  
gehackte Nüsse 7,5 €

## Extras

Mayonnaise 0,50 €

Ketchup 0,50 €

Dips 1,5 €

Saucen 2,5 €

Gemüse 3,5 €

## Spare Ribs Satt

Montags 17:30 – 20:00 Uhr

mit Salatbuffet, Dips und Brot

18,5 €