

# Herzlich Willkommen

## IM KA7 RESTAURANT

### IM KNOCHENHAUER AMTSHAUS

---

Mitten am Marktplatz, im prachtvollen Knochenhauer-Amtshaus, schlagen seit Jahrhunderten Gastfreundschaft und gutes Essen Wurzeln. Wo im Mittelalter die Fleischerzunft ihre Geschäfte machte und der Duft von Braten und frisch gezapftem Bier schon damals durch die Gassen zog, servieren wir heute eine frische Mischung aus deutscher Küche, kreativen Tapas und saisonalen Gerichten aus der Region.

Bier ist unsere Leidenschaft. Fünf Sorten Einbecker Bier vom Fass – frisch gezapft, perfekt temperiert – warten auf Sie. Ihre Gastgeberin Conny, Biersommelière, empfiehlt zu jedem Gericht das passende Bier.

Ob für einen schnellen Feierabenddrink oder ein entspanntes Essen mit Freunden – hier verbinden sich Geschichte, Genuss und Gastlichkeit zu einem besonderen Erlebnis.

Und wer genau hinhört, spürt vielleicht noch ein leises Echo aus alten Zeiten, das Klappern der Zunftkrüge und das fröhliche Lachen der Gäste, das dieses Haus schon seit Jahrhunderten erfüllt.

Ihr KA7-Team & Conny

---

## Fünf auf einen streich

### Einbecker Bierprobe

Fünf Biere, die mehr können  
als nur erfrischen  
*Einbecker Beer Tasting*

5 x 0,1 l = 6,80 EUR

### Einbecker Brauherren Pils

*Das Bier für den echten  
„Herrn des Hauses“.*

### Einbecker Helles

*So klar wie der Himmel und  
genauso erfrischend.*



### Einbecker 100%

*Weil 99% einfach nicht reichen.*

### Einbecker Ur Bock Dunkel

*Dunkel, geheimnisvoll, und ein  
bisschen wie ein guter Krimi.*

### Einbecker Dunkel

*Ein dunkles Bier, das den Tag  
in den Schatten stellt.*

## KA7 Tapas

Wählen Sie aus drei, sechs oder neun Schälchen  
Für den kleinen Hunger, oder den großen Appetit  
*Choose from three, six, or nine small bowls*

3 Schälchen – 15,50 €

6 Schälchen – 26,50 €

9 Schälchen – 30,50 €

### Carpaccio vom Rinderrücken

mit Parmesan  
*Carpaccio with Parmesan*

### Tomate-Mozzarella

mit Pesto  
*Tomato-Mozzarella with Pesto*

### Hausgemachter Frischkäse

würzig pikant  
*Homemade cream cheese*

### Ziegenkäse

mit braunem Zucker gratiniert  
*Goat cheese with brown sugar  
gratinated*

### Gegrillte Champignons

verfeinert mit Kräutern  
*Grilled mushrooms with herbs*

### Knochenschinken

dünn aufgeschnitten  
*Traditionally cured bone-in ham*

### Hausgemachter Wurstsalat

mit Bergkäse  
*Homemade sausage salad with cheese*

### Matjesfilet nach Hausfrauenart

*Lightly salted herring fillets in creamy  
sauce with apple and onion*

### Harzer Roller

mit Zwiebel-Vinaigrette  
*Harzer cheese with onion vinaigrette*

---

# Herzlich Willkommen

## IM KA7 RESTAURANT

### IM KNOCHENHAUER AMTSHAUS

---

## Suppe & Salat

### Tomatensuppe 8,50 €

Fein gewürzt, mit frischen Kräutern.

*Tomato Soup*

*Bierempfehlung:*

*Einbecker Helles – Das milde, malzige Aroma passt perfekt zur fruchtigen Säure der Tomaten.*

### Kleiner Salat 7,50 €

Frische Blattsalate mit Hausdressing.

*Small Mixed Salad*

*Bierempfehlung: Einbecker Brauherren Pils*

*Der herbe, hopfige Charakter harmoniert mit der Frische des Salats.*

### Wurstsalat mit Bergkäse 12,80 €

Fein geschnittene Wurststreifen mit würzigem Bergkäse, Zwiebeln, Gurken und Essig-Öl-Marinade.

*Sausage Salad with Cheese*

*Bierempfehlung: Einbecker Ur-Bock Dunkel – Kräftig, malzig und leicht süßlich, ideal zur herzhaften Würze von Wurst und Bergkäse.*

### KA7 Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse 15,80 €

Verschiedene frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Gurken, Rohkost, Sonnenblumenkernen, hausgemachter Vinaigrette und ofenfrischem Brot.

*Salad Plate with Gratinated Goat Cheese*

### + Hähnchenbruststreifen 6,80 €

*Bierempfehlung: Einbecker Dunkel – Vollmundig und malzig, mit leichter Röstnote, die wunderbar mit dem cremig-würzigen Ziegenkäse harmoniert.*

## Bandnudeln Burrata

Bandnudeln mit cremiger Burrata, verfeinert mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten und Knoblauch.

Pasta with creamy burrata, refined with red pesto made from sun-dried tomatoes and garlic.

*Bierempfehlung: Einbecker Helles – Mild, malzig und ausgewogen, harmoniert mit der cremigen Burrata und den mediterranen Pestoaromen.*

16,80 €

+ Hähnchenbruststreifen 6,80 €

---

## Burgermeister

### Beef & Cheese Burger 17,80 €

100 % Rindfleisch mit geschmolzenem Käse, Zwiebeln Gewürzgurke, frischem Salatblatt und Burgersauce, dazu knusprige Pommes frites und scharfe Mayonnaise.

**Bierempfehlung:**

*Einbecker Brauherren Pils – Der frische, hopfige Charakter schneidet angenehm durch die würzige, reichhaltige Burgerfüllung.*

## Vegan

### Gemüsecurry 18,80 €

Buntes Gemüse in cremiger Sauce aus Kokosmilch, serviert mit Reis.  
vegetables in a creamy coconut milk sauce and rice.

**Bierempfehlung:**

*Einbecker Helles – Mild und ausgewogen, unterstreicht die sanfte Süße der Kokosmilch und die Aromen des Gemüses.*

## Schnitzel

### Schnitzel Almödi 22,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu kräftige Sauce und knusprige Pommes frites.

Tender pork schnitzel baked with bacon, onions and cheese, served with a hearty gravy and crispy French fries.

**Bierempfehlung:** Einbecker Ur-Bock Dunkel – Vollmundig, malzig-süß mit dezenter Röstnote, ideal zu deftigen, überbackenen Gerichten.

### Hildesheimer Krüstchen 21,80 €

Zartes Schweineschnitzel auf geröstetem Hausbrot mit Meerrettich, gegrillten Champignons und Zwiebeln, dazu frische Salatbeilage.

Tender pork schnitzel toasted bread with horseradish, grilled mushrooms and onions, served with a fresh side salad.

**Bierempfehlung:** Einbecker 100% – Kräftig, vollmundig mit markanter Hopfenbittere, perfekt zu Röstaromen und Würze.

### Der dicke Hermann 24,80 €

Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und Käse, serviert mit Butterbohnen und knusprigen Kroketten.

Pork schnitzel stuffed with bacon and cheese, served with buttered green beans and crispy potato croquettes.

**Bierempfehlung:** Einbecker 100% – Kräftig, vollmundig mit markanter Hopfenbittere, ideal zu herzhaften Fleischgerichten mit Käse.

### Mozzi Klopper 22,80 €

Schweineschnitzel mit Mozzarella und Tomaten überbacken, dazu Bandnudeln.

Pork schnitzel baked with mozzarella and tomatoes, served with pasta.

**Bierempfehlung:** Einbecker Helles – Mild und ausgewogen, unterstreicht die mediterranen Aromen von Tomate und Käse.

## Kinder

### Chicken Nuggets 8,80 €

Knusprige Hähnchenstücke mit Pommes frites und Ketchup.

### Bandnudeln mit Parmesan 7,50 €

Frische Bandnudeln mit mildem Parmesan bestreut. Pasta topped with mild Parmesan cheese.

### Kleines Schnitzel 8,80 €

mini-Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup. Small pork schnitzel with French fries and ketchup.

## Stadtspaziergang

### Currywurst 13,80 €

mit hausgemachter Currysauce, serviert mit knusprigen Pommes frites und Mayonnaise.

German-style sausage with homemade curry sauce, served with crispy French fries and mayonnaise.

**Bierempfehlung:** Einbecker Brauherren Pils – Frisch, hopfenbetont und mit klarer Bittere, die die würzig-süße Currysauce perfekt ausbalanciert.

### Gegrillte Schweinshaxe 23,80

Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut, frischem Brot und Senf.

Crispy grilled pork knuckle with sauerkraut, fresh bread, and mustard.

**Bierempfehlung:** Einbecker Ur-Bock Dunkel – Kräftig, vollmundig und malzig mit feiner Röstnote, perfekt zu deftigem Fleisch und Sauerkraut.

### Gegrilltes Rumpsteak 33,50 €

Saftiges Rumpsteak vom Grill mit Speckbohnen, Kräuterbutter und knusprigen Pommes frites.

Juicy grilled rump steak with bacon-wrapped green beans, herb butter, and crispy French fries.

**Bierempfehlung:** Einbecker 100% – Kräftig, vollmundig mit markanter Hopfenbittere, ideal zu gegrilltem Rindfleisch und würzigen Beilagen.

### Schweinebraten 19,80 €

Zart geschmorter Schweinebraten mit Sauerkraut, kräftiger Dunkelbiersauce und knusprigen Bratkartoffeln.

Slow-roasted pork with sauerkraut, dark beer gravy, and crispy fried potatoes.

**Bierempfehlung:** Einbecker Ur-Bock Dunkel – Vollmundig, malzig mit feiner Röstnote, unterstreicht die Tiefe der Biersauce und den herzhaften Braten.

### Backfisch vom Seelachs 19,80 €

Knusprig gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce.

Crispy battered pollock fillet with homemade potato salad and remoulade sauce.

**Bierempfehlung:** Einbecker Brauherren Pils – Frisch, hopfenbetont und klar, passt perfekt zu knusprigem Fisch und cremiger Sauce.

## Dessert

### Hausgemachter Apfelstrudel 8,80 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne.

### Crème Brûlée 7,00 €

mit Braunem Zucker karamellisiert

### Rote Grütze 7,50 €

mit Vanilleeis und Sahne