

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.

Grünkohl

mit frischer, oder geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch, Kartoffeln und Senf

Curly kale with fresh or smoked Bregenwurst sausage, served with potatoes and mustard.

17,80 €

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 gravy and crispy French fries.

Bierempfehlung: Einbecker Ur-Bock Dunkel – Vollmundig, malzig-süß mit dezenter Röstnote

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 salad.

Bierempfehlung: Einbecker 100% – Kräftig, vollmundig mit markanter Hopfenbittere

Der dicke Hermann 24,80 €

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

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

Bierempfehlung: Einbecker 100% – Kräftig, vollmundig mit markanter Hopfenbittere

Schnitzel mit Champignonsauce 22,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit cremiger Champignonsauce, serviert mit knusprigen Krokette.

Tender pork schnitzel with creamy mushroom

Bierempfehlung: Einbecker Ur-Bock Dunkel – Vollmundig, malzig und leicht röstig

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.

Rinderroulade 25,50 €

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

Beef roulade filled with bacon, onions, and pickled gherkin, served with red cabbage and potatoes.

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

Halbe Ente 26,00 €

an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Half roasted duck with orange sauce, red cabbage and potato dumplings

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