

# 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 = 7,80 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.*

## HeimatHappen

HeimatHappen zum Teilen und genießen  
-ehrlich, regional & lecker-  
*Local delicacies to enjoy*

3 Schälchen – 15,50 € | 6 Schälchen – 26,50 € | 9 Schälchen 30,50 €

### Wirtshaus - Käse - Creme

aus Camenbert  
*Bavarian cheese cream*

### Harzer Roller

mit Zwiebel-Vinaigrette  
*Harzer cheese with onion vinaigrette*

### Hausgemachter Frischkäse

würzig pikant  
*Homemade cream cheese*

### Kleine Frikadellen

mit Senf  
*small meatballs with mustard*

### Matjes

mit Zwiebeln  
*herring fillets with apple onions*

Portion Butter 0,20 €

### Harte Mettwurst

Herzhaft lecker  
*regional sausage*

### Knochenschinken

dünn aufgeschnitten  
*Traditionally cured bone-in ham*

### Hausgemachter Wurstsalat

mit Bergkäse  
*Homemade sausage salad with cheese*

### Brathering

Sauer eingelegt  
*pickled herring*

# 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.

#### Marktplatz Salat klein 7,50 € Groß 13,80 €

Verschiedene frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Vinaigrette & Brot

*Salad Plate*

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

#### + Hähnchenbruststreifen 6,80 €

#### Gebackener Camembert 14,80 €

mit gemischtem Salat, Preisselbeeren, butter & Weißbrot

*Salad with baked Camembert*

**Bierempfehlung:** Einbecker Ur-Bock Dunkel – Kräftig, malzig und leicht süßlich

#### 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.

### HeimatKnollen

Ofenkartoffeln

*baked potatoes*

#### Gärtnerin 14,80 €

mit Kräuterrahm, Buttergemüse und Salatbeilage

*herb cream, vegetables and salad*

#### Wirtshaus 14,80 €

mit gebratenen Speck und Käse gratiniert, dazu Kräuterrahm

*with bacon and cheese*

*served with herbed cream*

#### Marktplatz Knolle 16,80 €

mit Kräuterrahm, gegrillten Hähnchenbruststreifen & Salatbeilage

*with herb cream, chicken breast and salad*

#### Nordlicht 15,80 €

mit Kräuterrahm, Matjesfilet, Zwiebeln & Salatbeilage

*with herb cream, herring, onions and salad*

### Burgermeister

#### Beef & Cheese Burger 17,80 €

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

*Beef burger made with 100% beef, melted cheese, onions, pickle, fresh lettuce leaf and burger sauce, served with crispy French fries and spicy 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 Buttergemüse und Pommes Frites

*Pork schnitzel stuffed with bacon and cheese, served with buttered vegetable and French Fries*

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

### Schnitzel mit Champignonsauce 22,80 €

Zartes Schweineschnitzel mit cremiger Champignonsauce, serviert mit Butterspätzle.

*Tender pork schnitzel with creamy mushroom and Spätzle.*

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

---

## Kinder

### Kartoffelbrei 7,50 €

mit Spiegelei

*Mashed potatoes with a fried egg*

### Spätzle 7,50 €

mit Parmesan

*Spätzle 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.

### Hacksteak mit Spiegelei 17,80 €

mit Zwiebeln, Spiegelei & Jus, dazu Bratkartoffeln  
minced steak with fried egg, onions, sauce and fried potatoes

**Bierempfehlung:** Einbecker Ur-Bock Dunkel – Kräftig, vollmundig und malzig mit feiner Röstnote,

### Wirtshausgulasch 19,80 €

vom Rind in pikanter Sauce, dazu Butterspätzle und Salat

*Beef goulash in a spicy sauce, served with spätzle and Salad*

**Bierempfehlung:** Einbecker Brauherren Pils – Frisch, hopfenbetont und klar

### Kassler 17,80 €

Kassler mit Sauerkraut, Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree

*Kassler with sauerkraut, sauce and mashed potatoes*

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

### 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.

---

## Dessert

### Hausgemachter Apfelstrudel 8,80 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne.

*apple strudel with vanilla ice cream and cream*

### Crème Brûlée 7,00 €

mit Braunem Zucker karamellisiert

*Crème brûlée with caramelized sugar*

### Rote Grütze 7,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

*red berry compote with vanilla ice cream and cream*