

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 Camembert
Bavarian cheese cream

Harte Mettwurst

Herhaft lecker
regional sausage

Harzer Roller

mit Zwiebel-Vinaigrette
Harzer cheese with onion vinaigrette

Knochenschinken

dünn aufgeschnitten
Traditionally cured bone-in ham

Hausgemachter Frischkäse

würzig pikant
Homemade cream cheese

Hausgemachter Wurstsalat

mit Bergkäse
Homemade sausage salad with cheese

Kleine Frikadellen

mit Senf
small meatballs with mustard

Brathering

Sauer eingelegt
pickled herring

Matjes

mit Zwiebeln
herring fillets with apple onions

Portion Butter 0,20 €

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 gemischten 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 fried potatoes

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

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.

Schweinebraten 17,80 €

mit Sauerkraut, Bratensauce, und Bratkartoffeln

Roast pork with sauerkraut 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

Kalbsleber 23,80 €

mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffelpüree

Calf's liver with braised onions and apples, served with 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.

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.

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel 8,80 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne.

apple strudel with vanilla ice cream and cream

Creme Brûlée 7,00 €

mit Brauner Zucker karamellisiert

Crème brûlée with caramelized sugar

Rote Grütze 7,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

red berry compote with vanilla ice cream and cream