

# 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 = 8,50 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 – 16,50 € | 6 Schälchen – 28,50 € | 9 Schälchen 32,50 €

### Wirtshaus - Käse - Creme

aus Camembert mit Zwiebeln  
*Bavarian cheese cream*

### Harzer Roller

mit Zwiebel-Vinaigrette  
*Harzer cheese with onion vinaigrette*

### Hausgemachter Frischkäse

würzig pikant  
*Homemade cream cheese*

### Carpaccio

mit Parmesan  
*Carpaccio with Parmesan*

### Matjes

mit Zwiebeln  
*herring fillets with apple onions*

Portion Butter 0,50 €

### Harte Mettwurst

Herzhaft lecker  
*regional sausage*

### Knochenschinken

dünn aufgeschnitten  
*Traditionally cured bone-in ham*

### Hausgemachter Wurstsalat

mit Bergkäse  
*Homemade sausage salad with cheese*

### Kräuterkartoffeln

*herb potatoes*

# Herzlich Willkommen

## IM KA7 RESTAURANT

### IM KNOCHENHAUER AMTSHAUS

## Suppe & Salat

### Spargelsuppe 9,50 €

Fein gewürzt, mit Zitrone verfeinert

*Asparagus soup*

**Bierempfehlung:** Einbecker Helles – Das milde, malzige Aroma passt perfekt zum ersten Spargel.

### Marktplatz Salat klein 9,80 € Groß 15,50 €

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

*Salad Plate*

**Bierempfehlung:** Einbecker Dunkel – Vollmundig und malzig, mit leichter Röstnote

### + Hähnchenbruststreifen 7,50 €

### Gebackener Camembert 16,50 €

mit gemischtem Salat, Preiselbeeren, butter & Weißbrot

*Salad with baked Camembert*

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

### Wurstsalat mit Bergkäse 14,50 €

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.

## Burgermeister

### Beef & Cheese Burger 18,80 €

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.

## Frischer Spargel

Asparagus

### Frischer Spargel 20,80 €

mit Salzkartoffeln

Hollandaise oder Butter

*Asparagus with potatoes, hollandaise or butter*

### Frischer Spargel 31,50 €

mit paniertem Schweineschnitzel

Kartoffeln, Hollandaise, oder Butter

*Asparagus with breaded pork schnitzel potatoes, hollandaise sauce, or butter*

### Frischer Spargel 31,50 €

mit gegrillter Hähnchenbrust

Kartoffeln, Hollandaise, oder Butter

*with grilled chicken breast potatoes, hollandaise sauce, or butter*

### Frischer Spargel 29,50 €

mit geräuchertem Landschinken

Kartoffeln, Hollandaise, oder Butter

*with smoked ham potatoes, hollandaise sauce, or butter*

## Forelle "Müllerin" 24,80 €

in Butter gebraten mit Kartoffeln und grünem Salat

*Trout fried in butter with potatoes and green salad*



## Vegan

### Gemüsecurry 19,80 €

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 24,50 €

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 22,50 €

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 26,50 €

Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und Käse, serviert mit Bohnen und Bratkartoffeln

*Pork schnitzel stuffed with bacon and cheese, served with vegetabel and fried potatoes*

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

### Schnitzel mit Champignonsauce 23,50 €

Zartes Schweineschnitzel mit cremiger Champignonsauce, serviert mit Kroketten

*Tender pork schnitzel with creamy mushroom and Kroketten.*

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

## Kinder

### 3 Fischstäbchen 8,50 €

mit Kartoffelbrei

*fish sticks with mashed potatoes*

### Chicken Nuggets 8,50 €

mit Pommes Frites

### Kleines Schnitzel 9,80 €

mini-Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup.

*Small pork schnitzel with French fries and ketchup.*

## Stadtspaziergang

### Premium Currywurst 14,50 €

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 21,50 €

mit Sauerkraut, Bratensauce, und Bratkartoffeln

*Roast pork with sauerkraut and fried potatoes*

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

### Lammhaxe 29,80 €

zart geschmort an eigener Sauce, Butterbohnen und Kräuterkartoffeln

*Lamb knuckle butter beans and herb potatoes*

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

### Kalbsleber 25,50 €

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 25,50

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 9,50 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne.

*apple strudel with vanilla ice cream and cream*

### Crème Brûlée 8,50 €

mit Braunem Zucker karamellisiert

*Crème brûlée with caramelized sugar*

### Rote Grütze 8,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

*red berry compote with vanilla ice cream and cream*