

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 Camenbert 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, Preisselbeeren,
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.

Junger Matjes

young matjes herring

Junger Matjes 18,80 €

zwei ganze Filets an cremiger
Apfel - Zwiebel - Sauce
und Bratkartoffeln

*Two whole fillets in a creamy apple-onion sauce
with fried potatoes*

Junger Matjes 18,80 €

zwei ganze Matjes Filets
an Speckbohnen und Bratkartoffeln

*Two whole matjes herring fillets
with bacon green beans and fried potatoes*

Junger Matjes 18,80 €

zwei ganze Filets mit gebratenen Apfel
Scheiben, Preisselbeeren und Bratkartoffeln

*Two whole fillets with fried apple,
lingonberries, and pan-fried potatoes.*

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