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 Pale Ale
limitierte, aus 100 % regionaler Braugerste

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 € I 6 Schälchen – 28,50 € I 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

Herbstliche Waldpilzsuppe 9,50 €
in Rahm mit Kräutern
mushroom soup
Bierempfehlung: *Einbecker Helles – Das milde, malzige Aroma passt perfekt*

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 Camenbert 16,50 €
mit gemischten 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.*

Herbst aufgetischt

Halbe Ente 26,00 €
an eigener Sauce mit Apfel - Rotkohl und Kartoffelklöße
Half Duck with red Cabbage an potato dumplings

Rindergluasch 22,80 €
in pikanter sauce mit Butterbohnen und Kartoffelklößen
Beef Goulash with butter beans and potato dumplings

Grünkohl 17,80 €

mit frischer, oder geräucherter Bregenwurst, Kartoffeln und Senf
Kale with fresh or smoked sausage, potatoes and mustard

Forelle "Müllerin" 24,80 €

in Butter gebraten mit Kartoffeln und grünem Salat
Trout fried in butter with potatoes and green salad



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.

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.

Extras: Ketchup / Mayonnaise 0,50 € Extra Sauce 2,50 € Umbestellung auf Bratkartoffeln 2,00 €

KA7 RESTAURANT
IM KNOCHENHAUER AMTSHAUS

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.
***Berempfehlung**: 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
*B**ierempfehlung**: 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.
***Bierempehlung:** 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

Creme Brülée 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