



Vorspeisen

kleiner gemischter Salatteller

4,90

„Hildesheimer Brautsuppe“

mit Gemüsestreifen, Nudeln,
Fleischklößchen und Eierstich

5,40

Büffel - Mozzarella

mit Strauchtomaten und hausgemachtem Pesto

9,90

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Zitrus - Marinade und Parmesan

10,90

„Tacchino Tonnato“

von der Putenbrust mit Thunfisch - Kapernsauce

10,90

zu allen Vorspeisen reichen wir unser hausgemachtes Ofenbrot

Großer gemischter Salat der Saison mit:

Fetakäse | karamellisierten Walnüssen
und getrockneten Sonnentomaten

15,70

gratinierter Ziegenkäse an warmen Feigen, Birnen & Preiselbeeren

15,70

gebratenem Hähnchenfilet in Teriyaki an frischen Mango Würfeln
und gerösteten Sonnenblumenkernen

16,70

zu allen Salaten reichen wir unser hausgemachtes Ofenbrot

Veggie

„Veggie-Pfanne“

bunte Paprika, Möhren, Zucchini und Champignons
mit Kartoffeln,

in der Pfanne knusprig angebraten

dazu Crème fraîche extra

14,50

Auberginenroulade in Tomatencreme

gefüllt mit Falafel & Feta

dazu Spätzle

und Salatteller

16,50



Veganes Schnitzel „Chicken Style“

mit Sambal-Hollandaise (vegan)

dazu Pommes Frites und Salatteller

19,90



Kupferschmiede

Kupferschmiede

Hauptgang

Sauerfleisch „klassisch“ (kalt)
mit hausgemachter Remouladen - Sauce
unsere knusprigen Bratkartoffeln mit Speck
15,00

Sherry-Heringsfilet
nach „Ochtersumer Hausfrauen Art“
unsere knusprigen Bratkartoffeln mit Speck
17,00

Argentinisches Roastbeef
-kalt | zartrosa-
mit hausgemachter Remouladen - Sauce
unsere knusprigen Bratkartoffeln mit Speck
18,00

„Chicken and Soul“
gebratenes Hähnchenbrustfilet trifft saftige Honigmelone
an Sambal-Hollandaise
dazu Kroketten und Salat-Teller
25,70

Zanderfilet „auf der Tiger Haut knusprig gebraten“
auf Salbei-Nussbutter mit geschmolzenen Honigtomaten
dazu Basmati-Wildreis und Salatteller
29,00

Rumpsteak vom Irischen Weide - Angus ca. 230g
mit Kräuter-Butter
knusprigen Bratkartoffeln & Salat-Teller
dazu „Steakhaus-Brot“
31,00



hausgemachte Schnitzel in knuspriger Panade



„Schweinerücken“ (ca. 300g) knusprig paniert
(Als Hähnchen-Schnitzel 4,00 € Aufpreis)

„Jäger Art“

mit frischen Champignons
in Sahnesauce

17,00

„Don Quijote“

überbacken mit Camembert
dazu Preiselbeeren

17,00

„Crusty Bacon“

mit knusprigem Speck
und mildem Ajar

17,00

„Träumchen“

mit Sauce
Sambal-Hollandaise

17,00

„Onion Ranger“

mit frittierten Zwiebeln
und Sauce „Café de Paris“

17,00

„KS Prime“

überbacken mit Käse
und knusprigen Speck
extra Sambal-Hollandaise

17,00

Beilagen:

Bratkartoffeln 4,95

Pommes Frites 3,95

Kroketten 3,95

Schwäbische-Spätzle 3,95

Grillgemüse 5,60

Salatteller 4,90



Kuferschmiede



Young-Stars

„Schla-Wiener“

Schnitzel mit Pommes Frites

7,70

„Rabauken-Platte“

Schnitzel

mit Spätzle und Tomatensauce

7,70

„Miss Kitty „

Gemüwestreifen (Rohkost) mit Sour Creme
und Pommes Frites

6,70

„Piratenteller“

Fischstäbchen
mit Pommes Frites

7,70

„Knusper-Henne“

hausgemachte Chicken -Nuggets (4 St.)
mit Pommes Frites

7,70

„Räuber-Teller“

kleiner Teller

0

(ab 13 Jahre 5€ Aufpreis)



Kupferschmiede

Zu allen Kindergerichten reichen wir
Tomaten-Ketchup & Mayonnaise.

Süßes

**heiße Waldbeeren
mit Vanilleeis & Sahne
6,40**

**hausgemachtes Tiramisu
Sorte saisonal wechselnd
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
6,70**

**Lava Cake
warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern
dazu Bourbon-Vanille-Eis und Waldbeer-Ragout
7,50**

**Beachten Sie bitte auch unsere spezielle Eis Karte,
sowie unser ständig wechselndes Kuchenangebot!**

**Sehr geehrte Gäste,
hier ein paar Informationen für Sie.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**

Wir bieten auch Seniorenteller für 70% vom Preis an.

**Die Auflistung der Allergene finden Sie in einer gesonderten Karte, bitte fragen
Sie hier unser Servicepersonal.**

Unsere Speisen dürfen Sie auch gerne zum Mitnehmen bestellen.

**Einige Gerichte haben längere Zubereitungszeiten als andere.
Daher kann es vorkommen, dass Gäste am Nachbartisch vor Ihnen das Essen
serviert bekommen, obwohl Ihre die Bestellung vorher aufgenommen wurde.**