



**Unsere Philosophie ist ganz einfach:**

**Nur die besten Zutaten. Auf die bestmögliche Weise serviert.**

Unser Qualitätsversprechen:

- **Regionale Lieferanten** sind unsere Partner. Fast unser gesamtes Fleisch beziehen wir von der Landschlachtere Hanke aus Gronau und somit von Landwirten aus der Region. Wir können die Herkunft unserer Steaks exakt nachvollziehen und nutzen kein Fleisch aus Massentierhaltung oder unnatürlichen Aufzuchtbedingungen.
- Unser Gemüse kommt **marktfrisch** von der Firma Prescher, unser Brot von der Bio-Bäckerei Brotinsel und unser Kuchen von der Landbäckerei Zieseniß.
- Kartoffelschalen gehört zum Handwerk. Wir verarbeiten unsere Rohstoffe selbst. Unser Obst und Gemüse ist nicht gentechnisch verändert und was nicht aus der Region verfügbar ist, trägt bevorzugt ein Fair Trade-Label. Saucen und Gewürze kennen bei uns keine Fertigmischung. Wir verwenden **keine Konservierungsmittel** und Geschmacksverstärker (Gluten). Auf Allergien und Unverträglichkeiten können wir dadurch ideal Rücksicht nehmen.
- **Qualität braucht Zeit.** Durch die frische Zubereitung jedes einzelnen Gerichts kann es bei hohem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen, bis Sie Ihr perfektes Essen auf dem Teller haben. Genießen Sie in der Zwischenzeit einen kleinen Gruß aus der Küche und das einzigartige Ambiente des Knochenhauer Amtshaus.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im OS- Das Marktrestaurant im Knochenhauer Amtshaus,

Das Service- und Küchenteam



## **Steak – stone grilled**

**...serviert auf einem glühend heißen Stein...**

... served on a glowing hot stone...

Entrecôte vom Rind (ca. 250 g.) 27,90 €

Entrecôte of beef

**Zu dem Steak reichen wir Ihnen einen frischen Wildkräutersalat in Hausdressing.**

**With the steak, we offer you a fresh wild herb salad in a house dressing.**

### **Wählen Sie dazu aus folgenden Beilagen:**

You can also choose from the following side dishes:

Grillkartoffel mit Kräutercreme +4,50 €  
Grill potatoe with herb cream

Steakhouse Pommes + 3,00 €  
Steakhouse fries

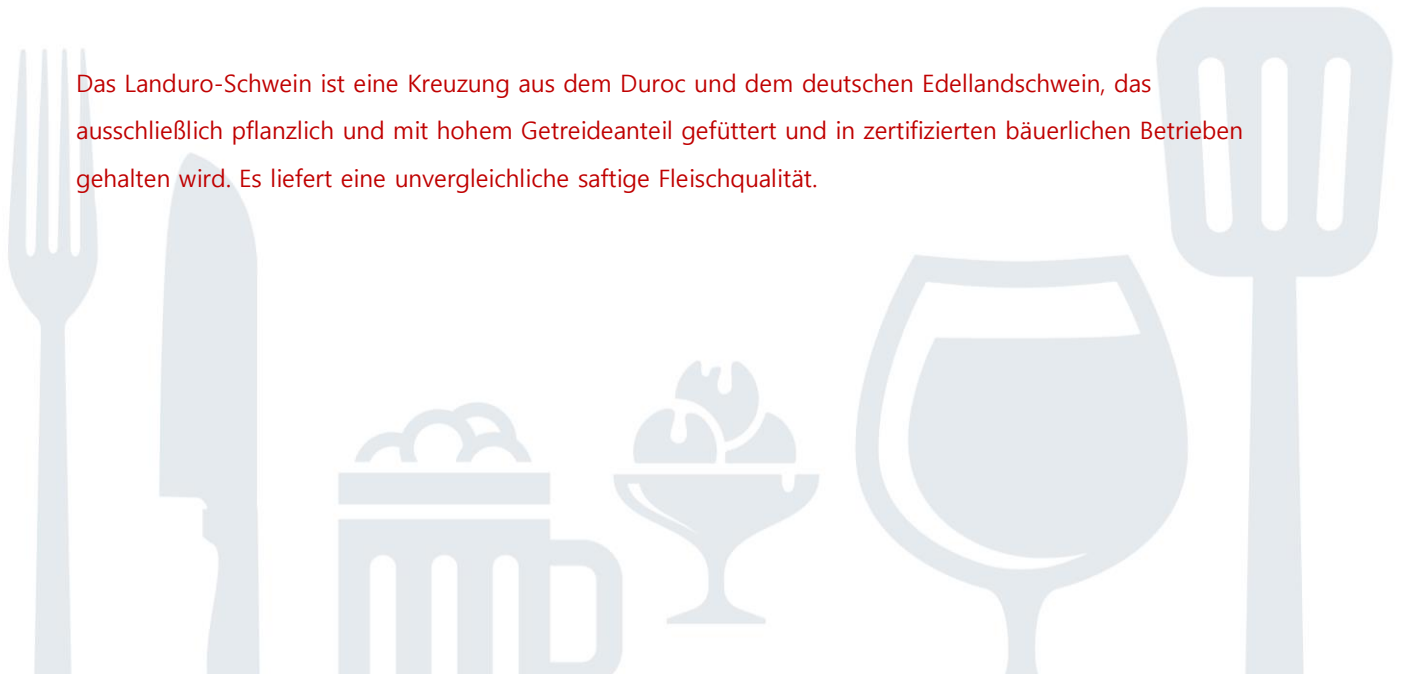
Knusprige Bratkartoffeln +3,50 €  
Crispy fried potatoes

Steakbrot + 1,50 €  
Garlic bread

Frische Champignons a la Creme +3,50 €  
Fresh mushrooms with cream

Hausgemachte Bärlauchbutter +1,00 €  
Homemade wild garlic butter

Das Landuro-Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein, das ausschließlich pflanzlich und mit hohem Getreideanteil gefüttert und in zertifizierten bäuerlichen Betrieben gehalten wird. Es liefert eine unvergleichliche saftige Fleischqualität.



## Vorspeisen

*Starters*

### **OS- Vorspeisen Auswahl**

**Karamellierte Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse, luftgetrockneter Wildschinken aus dem Hildesheimer Forst und eingelegte Oliven** 12,50 €

*Caramelised goat cheese Crème Brûlée, air-dried wild ham from Hildesheim forest with olives*

### **Carpaccio**

**Wahlweise vom Rinderfilet oder Strauß mit Trüffelmayonnaise mit Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel** 12,50 €

*A choice of beef filet or ostrich with truffle mayonnaise with parmesan und freshly grated truffle*

### **Karamellierte Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse**

**Mit luftgetrocknetem Wildschinken aus dem Hildesheimer Forst, dazu Himbeerhonig und Cantaloupemelone** 10,50 €

*Caramelised goats cheese Crème Brûlée with air-dried wild ham from Hildesheim forest garnished with raspberry honey und cantaloupe melon*

### **Kleiner Wildkräutersalat in Hausdressing** 5,20 €

*Small wild herb salad*



### **Aus unserer Suppenküche**

**Cremsuppe von der Heidekartoffel mit Baconchip** 5,20 €  
*Potatoe cream soup with bacon*

**Hildesheimer Festtagssuppe mit Steinpilzravioli** 5,50 €  
*Hildesheimer festive soup with cep*

### **Knackige Salate**

*Fresh salads*

**Knackiger Salat mit Baby Spinat, Cantaloupe Melone, karamellisierten  
Cashewkernen, Parmesan und Kirschtomaten** 12,50 €

*Crispy salad with baby spinach, cantaloupe melon, caramelized cashew nuts, parmesan and  
cherry tomatoes*

**Gemischter großer Wildkräutersalat verfeinert mit Hausdressing  
und pikantem Popcorn**

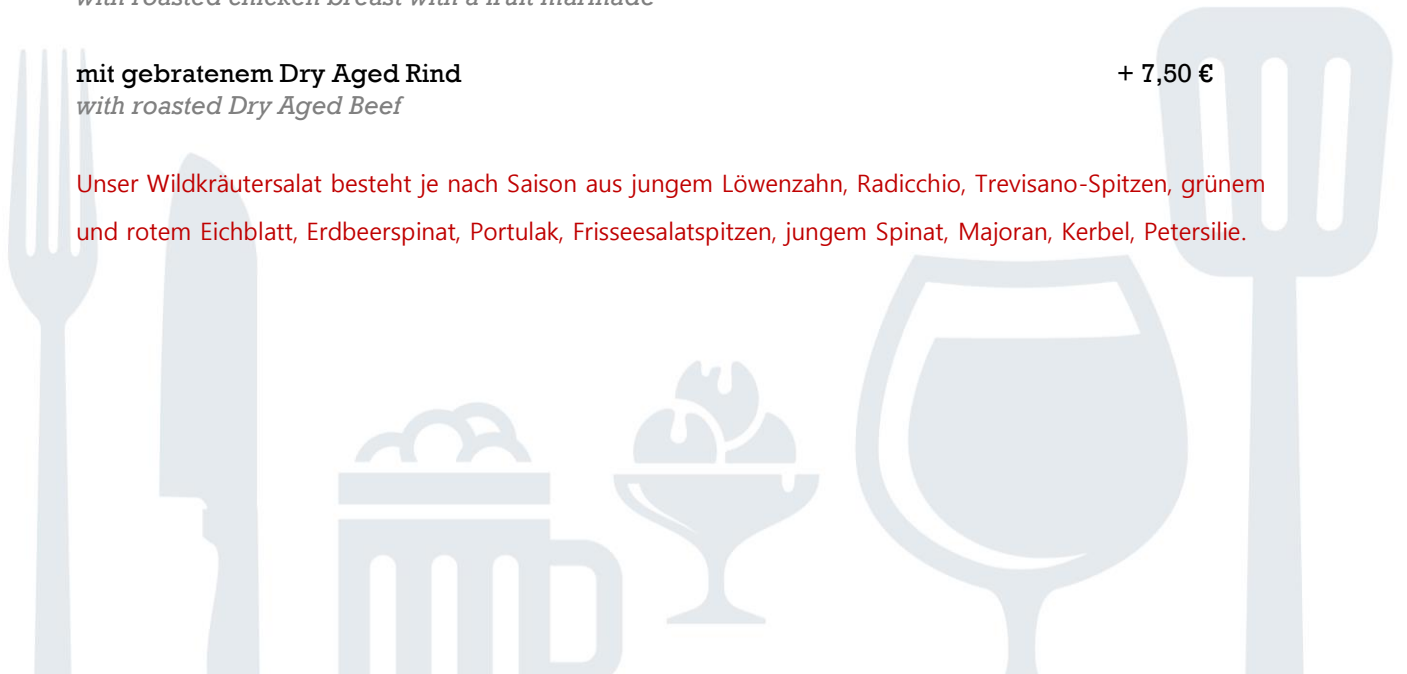
*Mixed leaf salads with house made dressing and savoury popcorn* 8,50 €

mit überbackenem Ziegenkäse + 5,00 €  
*with baked goats cheese*

mit gebratener Poulardenbrust, fruchtig mariniert + 5,00 €  
*with roasted chicken breast with a fruit marinade*

mit gebratenem Dry Aged Rind + 7,50 €  
*with roasted Dry Aged Beef*

Unser Wildkräutersalat besteht je nach Saison aus jungem Löwenzahn, Radicchio, Trevisano-Spitzen, grünem und rotem Eichblatt, Erdbeerspinat, Portulak, Frisseesalatspitzen, jungem Spinat, Majoran, Kerbel, Petersilie.



## Knochenhauers Bestes

*Knochenhauers Best*

### **OS-Burger mit bestem Rindfleisch (ca. 180 g.)**

*OS-burger made of our best beef (ca. 180 g.)*

im Weizenbrötchen mit knusprigem Speck, Einbecker-Senf-Creme, frischem Salat  
Tomate, Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse überbacken 14,50 €

*In a wheat role with crispy bacon. Einbecker-Mustard-Cream, tomato, cucumber, onions and steak chips,  
also available with melted Cheddar cheese*

### **Rumpsteak (ca. 200 g.) vom Dry Aged Beef**

*Rumpsteak (ca. 200 g.) from Dry Aged Beef*

abgerundet mit Tasmanischem Pfeffer, Wildkräutersalat und Grillkartoffel,  
dazu Sour Creme und hausgemachte Kräuterbutter 28,50 €

*with Tasmanian pepper, wild herb salad and grilled potatoes,  
served with sour cream and herb butter*

### **Tomahawk-Steak vom Landschwein (ca. 260 g.)**

*pork Tomahawk steak*

abgerundet mit Tasmanischem Pfeffer, dazu reichen wir Wildkräutersalat,  
Grillkartoffel mit Sour Creme und hausgemachte Klosterbutter mit Bärlauch 17,50 €

*seasoned with Tasmanian pepper, served with a wild herb salad,  
grilled potatoes with sour cream and our homemade herb butter with wild garlic*

### **Rippchen vom Landschwein (ca. 500 g.)**

*Pork ribs (ca. 500g.) Weißkrautsalat mit rauchig-fruchtiger BBQ-Sauce,*

Mais und Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Tomatenpesto, BBQ-Sauce und Steakbrot 15,50 €

*White cabbage salad with a smoky-fruity BBQ sauce, corn and roasted onions  
served with a homemade tomato- pesto, BBQ sauce and garlic bread*

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb (frisch paniert)**

*Escalope from Veal „Vienna Style“*

mit warmem Kartoffel-Speck-Salat 21,50 €

*with a warm potato and bacon salad*

### **Schweineschnitzel vom Höllinger Hof an Champignonrahm**

*Pork schnitzel with a mushroom cream sauce*

dazu Bratkartoffeln und Wildkräutersalat 16,90 €

*with fried potatoes and wild herbsalad*

Dry Aged Beef ist ein am Knochen gereiftes Rindfleisch. Die besondere Art der Reifung in der Kühlkammer macht die Steaks unglaublich zart und aromatisch und hat in den USA bereits Kultstatus erlangt. Der vierwöchige Reifeprozess entzieht dem Fleisch Wasser und aktiviert Enzyme. Das Fleisch wird zart, gleichzeitig intensiviert sich der Geschmack.

*Dry Aged Beef is cured on the bone. The special way the meat is cured in the cooling chamber makes for an incredibly tender an aromatic steak and has earned cult status in the USA. The four week long curing process withdraws the water from the meat and activates the enzymes.*

### **Handgewickelte Rindsroulade**

*Handmade beef roulade*

mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllt, abgerundet mit  
Einbecker Senf, dazu hausgemachter Rotkohl und Salzkartoffeln

16,50 €

*stuffed with gherkin, onion and bacon, mustard, red cabbage and boiled potatoes*

### **Brotzeit mit luftgetrocknetem Wildschinken aus dem Hildesheimer Forst**

Gebuttertes Landbrot reichhaltig belegt,  
dazu hausgemachtes Apfelchutney

12,50 €

*buttered country bread richly topped with air dried wild ham  
and a home-made apple chutney*

### **Knochenfrei – vegetarisch**

*Vegetarian*

#### **Veggie-Burger mit Kartoffel-Gemüserösti**

*Veggie-Burger with Potato-Vegetable-Fritter*

im Weizenbrötchen mit Einbecker-Senf-Creme, frischem Salat, Tomate,  
Gurke, Zwiebeln und Steakfritten, gern auch mit Cheddar-Käse gratiniert

14,50 €

*in a wheat bun with mustard-cream, salad, tomatoes, cucumber, onion and fries  
(gladly served with cheddar cheese)*

#### **Getrübete Gnocchi**

In Trüffelbutter mit Gemüse und frisch gehobeltem Herbst-Trüffel

14,50 €

*In truffle butter with vegetables and freshly shaved truffle*

### **Das schmeckt den Kindern**

*For the children*

#### **Knochenhauer Schatzkiste**

*Knochenhauers treasure chest*

Chicken Nuggets mit Ketchup, Steakfritten und Erbsen

6,50 €

*Chicken Nuggets with tomato sauce, chips and peas*

#### **Schweinkram**

*Pigsty*

Kleines Schweineschnitzel mit Steakfritten und Erbsen

6,50 €

*A little pork Schnitzel with steak chips and peas*



## Desserts

### **Niedersächsische Welfenspeise - NEU interpretiert – Vanille-Halbgefrorenes unter geeistem Weißwein-Espuma**

*...im Nebel serviert...*

7,50 €

*Lower Saxon „Welfenspeise“ reinterpreted*

*Vanilla parfait under iced white wine espuma*

*...served in a mist...*

### **Crème Brûlée**

*Crème Brûlée*

**mit Himbeersorbet**

*with a raspberry sorbet*

6,50 €

### **Warmer Schokokuchen**

*Warm chocolate cake*

**Mit Ananas-Thai-Basilikum Eis und Honigmelonenschaum**

6,50 €

*With pineapple ice cream and a honey melon foam*

## Unsere Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,60 €

Kännchen Kaffee 4,30 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte Macchiato 3,80 €

Espresso 2,50 €

Doppelter Espresso 4,40 €

Heiße Schokolade mit Sahne 4,40 €

Großes Glas Tee 2,90 €

Aus dem Hause Westhoff BIOTEE: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Zitrone

Ayurveda, Früchte, Rooibos, Minze, Kamille-Verbene



## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium, Naturelle			0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Medium, Naturelle			0,75 l	6,50 €
Apfelschorle	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Pepsi Cola, Cola light, Spezi	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Seven up, Mirinda	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Schweppes Tonic Water				
Ginger Ale, Bitter Lemon			0,20 l	2,90 €

Fruchtsäfte von Niehoff's  
 (Apfel-, Orangen- Johannisbeer-, roter Trauben- oder Rhabarbersaft)  
 gern auch als Schorle

	0,20 l	2,50 €	0,40 l	4,80 €
Niehoff's Multivitaminsaft	0,20 l	1,00 €	0,40 l	2,00 €

## Bier vom Fass

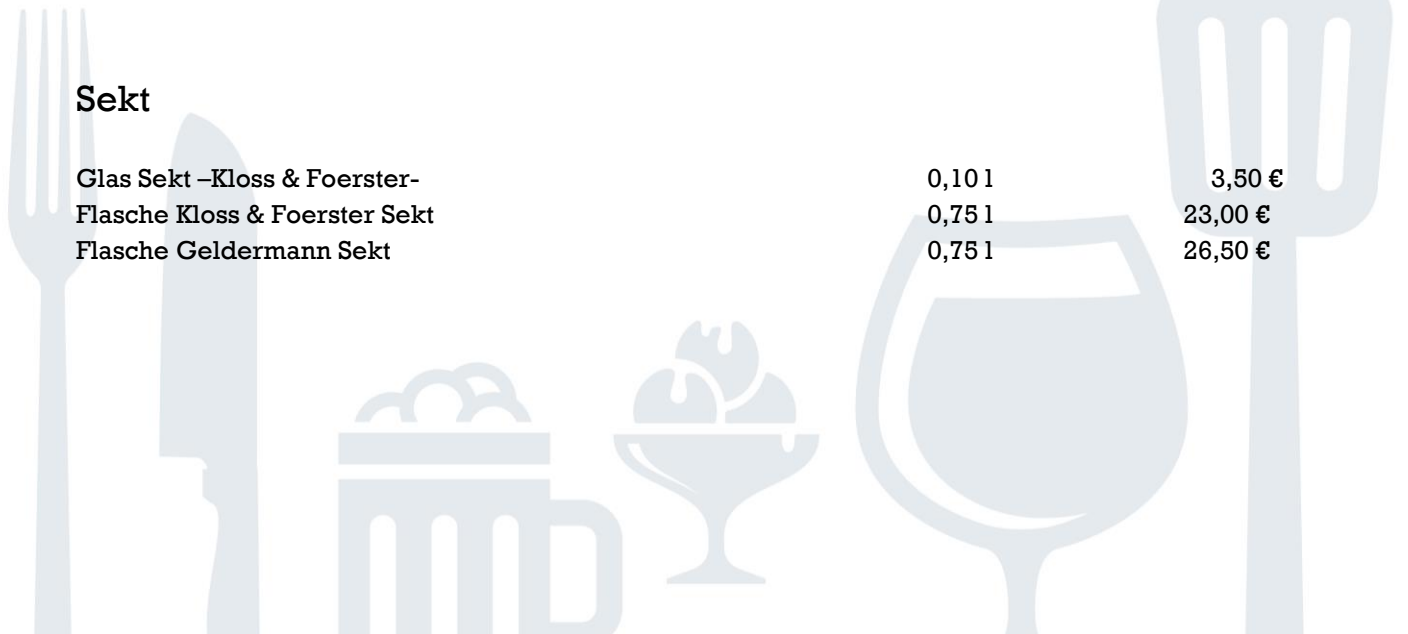
Einbecker Brauherrenpils	0,30 l	2,60 €	0,50 l	3,90 €
Einbecker dunkel	0,30 l	2,80 €	0,50 l	4,10 €
Altenauer Harzer Hüttenbier	0,30 l	2,90 €	0,50 l	4,20 €
Weihenstephan Weizen hell			0,50 l	4,20 €

## Flaschenbiere

Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei, Dunkel, Kristall			0,50 l	4,20 €
Einbecker alkoholfrei			0,33 l	2,90 €
Altenauer Malztrunk alkoholfrei			0,33 l	2,90 €

## Sekt

Glas Sekt –Kloss & Foerster-			0,10 l	3,50 €
Flasche Kloss & Foerster Sekt			0,75 l	23,00 €
Flasche Geldermann Sekt			0,75 l	26,50 €





## Offene Weine

### Weißwein

<b>Schloß Vollratz 1573, Rheingau</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 5,90</b>
<i>Riesling, trocken, Weingut Schloß Vollrats</i>		
lebendig angenehme Säure, lebhaft Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln		
<b>Laufener Altenberg, Baden</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,80</b>
<i>Chasslie, trocken</i>		
fünf Monate auf der Feinhefe gereift		
<b>Laufener Altenberg, Baden</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Gutedel, trocken</i>		
eine elegante Balance		
<b>Wallhäuser Müller-Thurgau, Nahe</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,30</b>
<i>Müller-Thurgau, halbtrocken, Weingut H.H. Peitz</i>		
feiner Duft, charaktervoll, mild		

### Roséwein

<b>Ihringer Fohrenberg, Baden</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,30</b>
<i>Spätburgunder Weißherbst, trocken, Winzerg. Ihringen</i>		
zarter Rosé, feine Süße		

### Rotwein

<b>Ihringer Winklerberg, Baden</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Spätburgunder, trocken, Winzerg. Ihringen</i>		
ein samtig feiner und eleganter Rotwein		
<b>Laufener Altenberg, Baden</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,90</b>
<i>Pinot Noir, trocken</i>		
im Fass gereift		
<b>Merlot, Frankreich</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Merlot, trocken, Cellier des Comtes, Burgund</i>		
kräftiger, trockener und herzhafter Merlot		
<b>Haberschlechter Heuchelberg, Württemberg</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 4,30</b>
<i>Trollinger &amp; Lemberger, halbtrocken, Affaltrach</i>		
harmonisch und süffig		



## Weißweine

<p><b>Wallhäuser Backöfchen, Nahe</b>  Weißer Burgunder, trocken, Weingut H.H. Peitz  saftig, frisch, feine dezente Würze</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 24,50</b></p>
<p><b>Höhnstedter Kelterberg, Saale-Unstrut</b>  Silvaner Kabinett, trocken, Weingut Born  feinfruchtiger, leichter Silvaner</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 25,50</b></p>
<p><b>Berchers Grauer Burgunder, Baden</b>  Grauer Burgunder, trocken, Weingut Bercher  gehaltvoll, rund, vom sonnenverwöhnten Kaiserstuhl</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 25,50</b></p>
<p><b>Schloß Vollrads, Rheingau</b>  Riesling, trocken, Weingut Schloß Vollrads  Rheingau-Riesling mit lebendig angenehmer Säure  und lebhaften Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 39,50</b></p>
<p><b>Würzburger Stein, Franken</b>  Riesling Kabinett, trocken, Weingut Bürgerspital  edler Riesling aus bester Würzburger Lage, elegante Frucht</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 39,50</b></p>
<p><b>Vitus Grauer Burgunder, Baden</b>  Grauer Burgunder QbA Barriqueausbau,  trocken, Weingut Heger  Fülle, Rasse und Reife, ein gelungener Ausbau im Eichenholzfass</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 49,00</b></p>
<p><b>Chablis A.C., Frankreich</b>  Chardonnay, trocken, Domaine des Maronniers  herzhafter Weißwein mit eleganter Frucht</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 45,50</b></p>

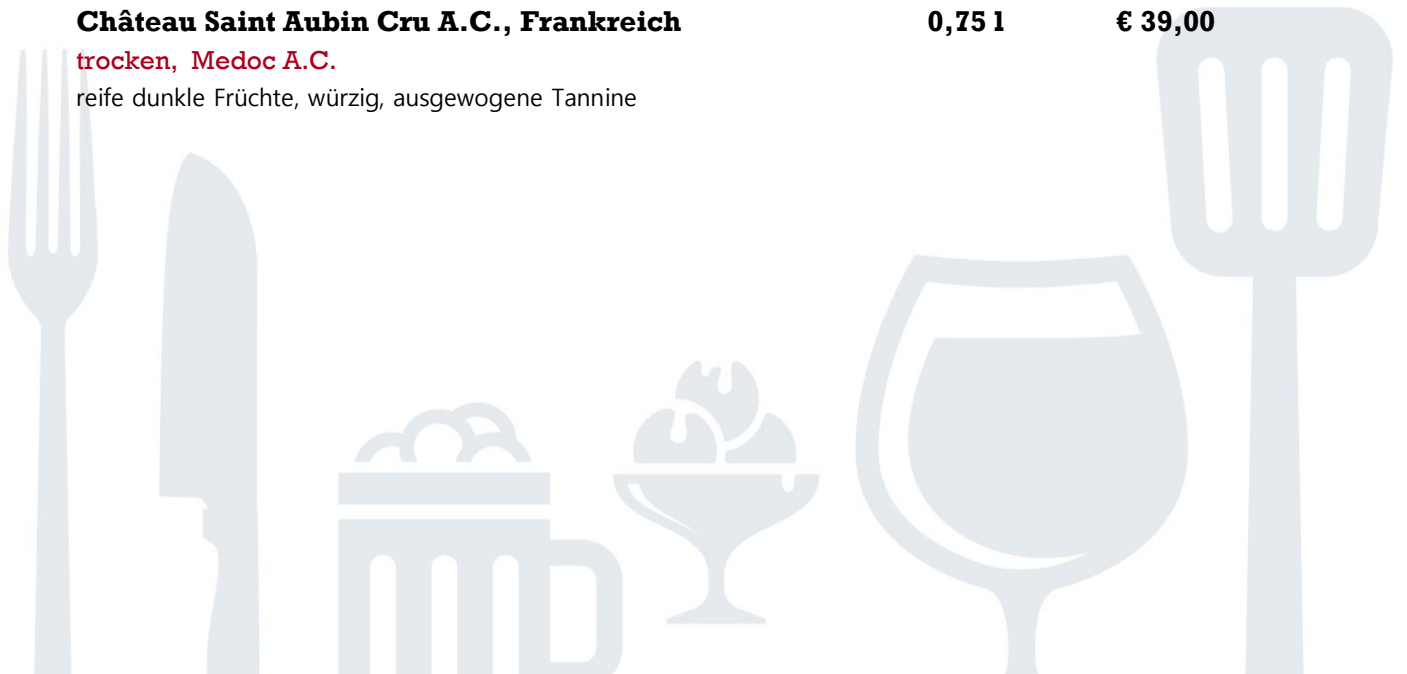
## Rosewein

<p><b>Bardolino Chiaretto Rosato, Italien</b>  Roséwein, trocken, Cantina Campagnola  leicht, feine Frucht</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 24,50</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------



## Rotweine

<p><b>Ihringer Winklerberg, Baden</b>  <b>Spätburgunder, trocken, Weingut Karl Karle</b>            samtig, feine Würze</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 26,50</b></p>
<p><b>Walporzheimer Klosterberg , Ahr</b>  <b>Spätburgunder, lieblich, Winzerverein Dernau</b>            milder, säurearmer Rotwein</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 31,50</b></p>
<p><b>Fass 23, Rheinhessen</b>  <b>Cabernet Sauv., Dornfelder &amp; Merlot, trocken, Weingut Pfannebecker</b>            12 Monate im Holzfass gereift, gut eingebundene Tannine, kraftvoll</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 32,50</b></p>
<p><b>Lemberger „Großes Holzfass“, Württemberg</b>  <b>Lemberger, trocken, Weingut Graf Adelman</b>            herzhaft – trockener Rotwein, im Holzfaß gelagert,            ausdrucksvoll und schmackhaft</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 42,30</b></p>
<p><b>Primitivo „Terre Avare“, Italien</b>  <b>trocken, Apulien</b>            dunkel, kräftig, dabei samtig und weich</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 28,00</b></p>
<p><b>Barbera d`Alba DOCG, Italien</b>  <b>trocken, Piemont</b>            runder, fruchtiger und gehaltvoller Rotwein</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 32,00</b></p>
<p><b>Amarone di Valpolicella classico DOC, Italien</b>  <b>trocken, Azienda Agricola Tedeschi</b>            einer der stärksten und wertvollsten Rotweine Italiens.            dunkel, schwer mit großer Fruchtfülle</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 79,00</b></p>
<p><b>Château Saint Aubin Cru A.C., Frankreich</b>  <b>trocken, Medoc A.C.</b>            reife dunkle Früchte, würzig, ausgewogene Tannine</p>	<p><b>0,75 l</b></p> <p><b>€ 39,00</b></p>



## Spirituosen

### Aperitifs

Osborne Sherry med./fino	15%	5 cl.	€ 3,50
Martini Bianco oder Rosso	14,4%	5 cl.	€ 3,50
Aperol "spritz"	15%	20 cl.	€ 4,80
Campari mit Soda	25%	5 cl.	€ 5,50
Campari Orange	25%	5 cl.	€ 5,90

### Liköre

Baileys auf Eis	17%	2 cl.	€ 2,90
Cointreau	40%	2 cl.	€ 3,10
Grand Marnier	35%	2 cl.	€ 3,30
Jägermeister	35%	2 cl.	€ 2,90
Schierker Feuerstein	35%	2 cl.	€ 2,90

### Weinbrand/Cognac

Asbach Uralt	35%	2 cl.	€ 2,60
Hennessy	40%	2 cl.	€ 4,50
Remy Martin	40%	2 cl.	€ 4,20

### Whiskey

Jonny Walker Red	40%	4 cl.	€ 4,20
Jonny Walker Black	40%	4 cl.	€ 5,20
Ballantine	40%	4 cl.	€ 4,20
Canadian Club	40%	4 cl.	€ 3,90
Glennfiddich	40%	4 cl.	€ 5,20
Tullamore Dew	40%	4 cl.	€ 4,20

### Rum

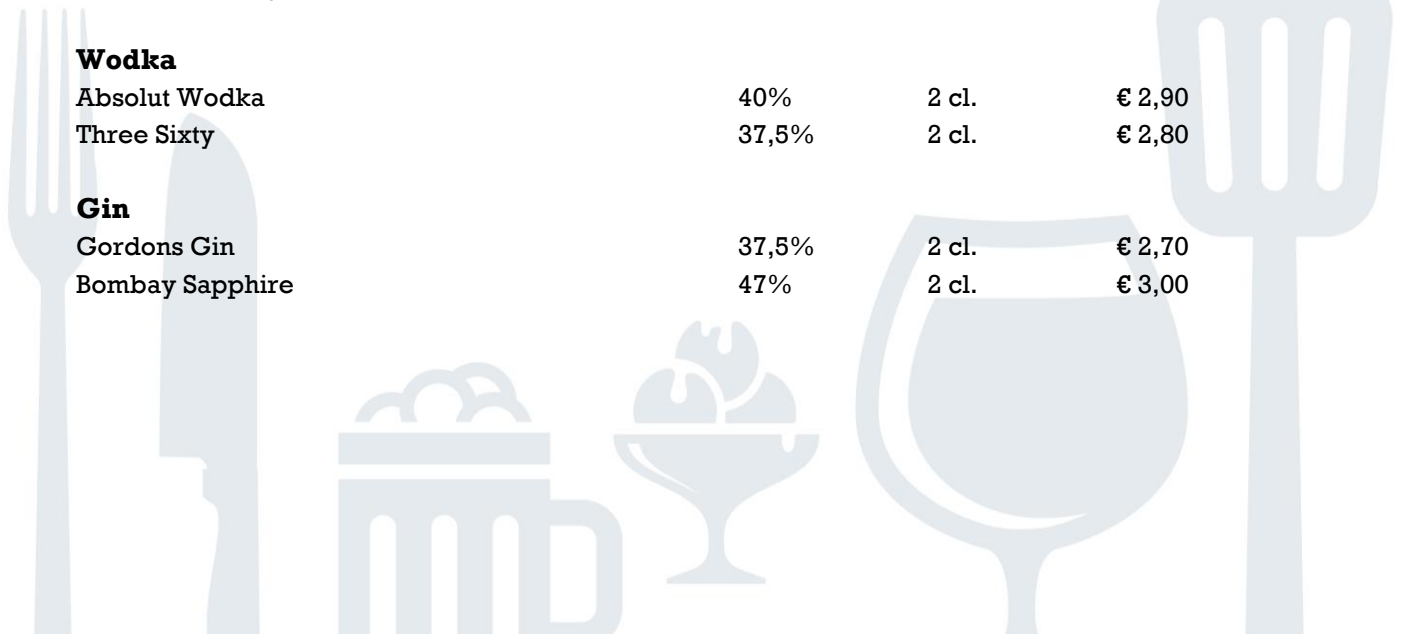
Bacardi	40%	2 cl.	€ 2,90
Havanna Club 7J	40%	2 cl.	€ 3,80

### Wodka

Absolut Wodka	40%	2 cl.	€ 2,90
Three Sixty	37,5%	2 cl.	€ 2,80

### Gin

Gordons Gin	37,5%	2 cl.	€ 2,70
Bombay Sapphire	47%	2 cl.	€ 3,00



**Spezialitäten der Klosterbrennerei Wöltingerode (Goslar)**

**2 cl**

Propst Johannes

Edelkorn	38% vol.	€ 3,50
----------	----------	--------

Prinzregent Georg

Edelkorn in Whiskyfässern gelagert	38% vol.	€ 3,90
------------------------------------	----------	--------

Milder Kümmel	35% vol.	€ 3,50
---------------	----------	--------

Kirschlikör	30% vol.	€ 3,50
-------------	----------	--------

Ingwerlikör	25% vol.	€ 3,50
-------------	----------	--------

Quittenlikör	25% vol.	€ 3,50
--------------	----------	--------

Holunderblütenlikör	20% vol.	€ 3,50
---------------------	----------	--------

Haselnusslikör	25% vol.	€ 3,50
----------------	----------	--------

Klosterkräuterbitter	30% vol.	€ 3,50
----------------------	----------	--------

Magenbitter	40% vol.	€ 3,90
-------------	----------	--------

**Laufener Obstbrände**

Williams Christ	42% vol.	€ 4,20
-----------------	----------	--------

Waldhimbeergeist	42% vol.	€ 4,20
------------------	----------	--------

Mirabellenwasser	42% vol.	€ 4,20
------------------	----------	--------

**Zutatenverzeichnis**

Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal. Sollten Sie lactose- oder glutenfreie Lebensmittel benötigen oder aufgrund von Allergien Fragen haben, hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.

**Was Sie noch wissen sollten**

**Wir haben täglich ab 11 Uhr für Sie geöffnet.**

In unseren Preisen sind Bedienung und MwSt. enthalten. Alle Preise in €. Kredit- und EC-Karten akzeptieren wir ab einem Rechnungsbetrag von 10 €.

Markt 7 · 31134 Hildesheim  
 Tel. 05121-1029117 · [www.os-marktrestaurant.de](http://www.os-marktrestaurant.de)  
[restaurant@os-marktrestaurant.de](mailto:restaurant@os-marktrestaurant.de)

