

FRISCH, REGIONAL UND HAUSGEMACHT

Himmlich essen im Osterberg!

Wir lieben es regionale Produkte zu gesunden, kreativen und himmlischen Speisen zu verarbeiten. Eine hausgemachte und originelle Küche mit gleichbleibender Top-Qualität sind die wichtigsten Zutaten. Eigene Rezepturen, durchdachte Abläufe und eine faire Speisenkalkulation sind so wichtig wie das Salz in der Suppe.

Wir wissen noch, was in den Kochtopf kommt

Regionalität in unserer Küche bedeutet, dass wir den Ursprung und die Herkunft unserer Produkte kennen. Wussten Sie beispielsweise, dass der Hildesheimer Bördeboden zu den besten und nährstoffreichsten Anbauböden für Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln gilt?

Den nutzt auch Landwirt Thomas Gerhardy aus Dinklar um uns beste Kartoffeln und knackiges Gemüse zu liefern. Die Landschlachtere Hanke aus Rheden versorgt uns mit bester Fleischqualität vom Leine Bergland Schwein und vom Bantelner Braunvieh Rind.

Die Region im Herzen

Mit dieser Art zu kochen leisten wir nicht nur einen Beitrag für die heimische Landwirtschaft, sondern arbeiten auch umweltfreundlich durch kurze Lieferwege und stärken somit unsere Region. Die persönliche Beziehung und der Kontakt zu unseren Lieferanten liegen uns besonders am Herzen. Ziel ist es, dass unser komplettes Fleisch-, Fisch- und Geflügelangebot, Gemüse, Obst und Molkereiprodukte über die nächsten Jahre aus der Region Hildesheim stammt. So hat und wird jedes Gericht seine eigene kleine Geschichte haben.

Gerollt, gedreht, gewendet...

Kochen ist die pure Leidenschaft? Das stimmt!

Die Art und Weise unsere Arbeit zu leben und zu lehren zeichnet uns aus. Wir kochen ehrlich und kontrollierbar, eben handgemacht und nicht aus Tüten und Dosen. Sie werden es schmecken! Anhand des Bethelner Bio-Schafskäses wird unsere Philosophie deutlich. Das Produkt beziehen wir vom Familien Betrieb „Echt Schaf - Hofkäserei“ aus Betheln. Die Familie Bergmann ist damit einer unserer ersten regionalen Lieferanten und garantiert hochwertige Bio-Schafskäse Qualität, welche von uns kreativ und originell zubereitet wird.

Freuen Sie sich auf mehr.

Ihr Küchenchef, Steffen Pyschnyj

GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

„PAUL`S“ LIEBLINGSSALAT

Grünzeug-Rohkost-Mix | gegrillte Hähnchenbrust | Sesam Mix | Bergkäse | Brunnenkresse
18,50 € | klein 16,90 €

Dazu gibt`s unser Frühlingshonig Senf Dressing oder verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur und goldgelbes Hi-Land Öl zum selbst mischen. Und natürlich unser knackig geröstetes Osterberg Brot

ALLES DINKLAR

Reichlich Gemüse. Viel Geschmack. Vegan.

OFENGEBACKENER BLUMENKOHL

Süßkartoffelcreme | Zuckererbsen | Brunnenkresse | Grilltomate | Popcorn
16,50 €

DANKE HANKE

Bestes Fleisch aus der Region. Bewusst mit Lust genießen.

TOMAHAWKSTEAK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Erdnuss Kruste | Kräutercreme | Grünzeug-Rohkost-Mix | Belana Fritten
21,20 €

BURGER

Hausgemacht. Saftig. Zum Reinbeißen lecker.

OSTERBERG BURGER - DAS ORIGINAL

170g saftiges Hack vom Bantelner Jungbull im selbstgebackenen Sesambrötchen | Steffen´s Burger Sauce (3) | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug | Tomate
17,20 €

Dazu kross gegrillter geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein
+ 2,40 €

VORSTADT BURGER - VEGAN

gegrillter Süßkartoffel-Sesam-Taler im hausgebackenen rote Bete Brötchen | Grünzeug | Tomaten Paprika Chutney | Gurke | rote Zwiebeln
15,50 €

Zu beiden Burgern gibt´s wahlweise Süßkartoffel Fritten oder Belana Fritten
Zum Dippen passt perfekt unser Tomaten Glück und/oder Börde Liebe

DAMALS WIE HEUTE – KLASSIKER

Passt immer. Schmeckt immer.

SCHNITZEL VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Champignon Sauce | Belana Fritten | bisschen Grünzeug
16,90 € | klein 14,50 €

BÖRDEKARTOFFEL „KROSSE HENNE“

Knusperhähnchenbrustfilet | Börde Kartoffeln | Kräuterfrischkäsecreme
Tomaten Zwiebel Marmelade | frische Petersilie
15,20 €

HEIMAT KÜCHE

Herzensangelegenheit. Edelgemüse aus dem Peiner Land.

SPARGEL SUPPE

Spargelscheiben | Schnittlauch | hausgebackenes Brot
7,50 €

FRÜHLINGSSALAT

Grünzeug-Rohkost-Mix | Brunnenkresse | Pfannenspargel | saftige Erdbeeren |
Frühlingshonig-Senf-Dressing | hausgebackenes Brot
19,90 € | **klein 16,50 €**

SPARGEL VON ALMELINGS HOF

halbes Pfund | dazu gibt's Butterkartoffeln aus der Hildesheimer Börde

- ♥ Schnitzel vom Leine Bergland Schwein 20,50 €
- ♥ zarter Landschinken von Hanke 23,90 €

Dazu gibt's wahlweise handgeschlagene Hollandaise oder braune Nussbutter.

ACH ÜBRIGENS...

- ♥ Unsere Gerichte gibt's auch für zu Hause (außer Dessert)
 - ♥ Wenn Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien habt spricht uns bitte an
 - ♥ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware
 - ♥ Alle Preise inkl. MwSt.
-

FRITTEN & DIPS

Tomaten Glück ist rot, Börde Liebe ist weiß, Fritten geh 'n immer, Hauptsache heiß.

SÜBKARTOFFEL FRITTEN

große Portion
7,20 €

BELANA FRITTEN

große Portion
5,90 €

TOMATEN GLÜCK

unser würzig süßer Dip aus besten Hermanns Tomaten (im Winter nur solange der Vorrat reicht)
1,60 €

BÖRDE LIEBE

cremig sanfter Dip aus besten regionalen Freiland Eiern und goldgelbem Hi-Land Öl
1,60 €

FÜR ABENTEURER

Unser kleiner Osterberg Burger für Abenteurer bis 10 Jahre

DER KLEINE BERGSTEIGER

100g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen im selbstgebackenen kleinen Burger Brötchen | Steffen´s Burger Sauce (3) | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug | Belana Fritten
9,50 €

KLEINE KROSSE HENNE

Belana Fritten | Grünzeug-Rohkost-Mix | Tomatenglück
9,50 €

OHNE EUCH WÜRDEN DAS HIER NICHT KLAPPEN

Unsere regionalen Lieferanten und Partner

- ♥ **NEU! Honigmanufaktur Eggers aus Himmelsthür**
Noch näher geht es nicht. Nur ein paar Meter von unserer Sonnenterrasse entfernt summten fleißige Bienen und sammeln auf unserer Wiese ihre Blütenpollen ein. Die Honigmanufaktur Eggers liefert uns ein echtes Naturwunder! Der Betrieb ist Bio Zertifiziert, Mitglied im Slow Food e.V. und setzt sich nachhaltig und ökologisch für den Erhalt der Bienen ein. Ein starker Partner auf den wir uns sehr freuen!
- ♥ **Landschlachterei Hanke GmbH aus Rheden**
Der Familienbetrieb versorgt uns mit bestem Fleisch und Spezialitäten vom Leine Bergland Schwein, Braunviehrindern aus Banteln und frischem Wild- und Kalbsfleisch.
- ♥ **Landwirt Thomas Gerhardy aus Dinklar**
beliefert uns mit erntefrischem Kohl- und Wurzelgemüse, nahrhaften Kartoffeln, saftigen Zwiebeln, knackigem Salat und gesunden Kräutern aus der Hildesheimer Börde.
- ♥ **„Echt Schaf“ Hofkäserei – Familie Bergmann – aus Betheln**
Die Hofkäserei sorgt mit handgemachtem Bio-Schafskäse und cremigem Joghurt für puren Naturgenuss. Frisches Weidegras und saftige Kräuter aus dem Naturschutzgebiet rund um Betheln machen den Käse besonders vollmundig.
- ♥ **Sander Calenberger Landhof**
Die Familie Sander nutzt die Sommersonne für eines unserer liebsten Früchte. Erdbeeren! Vom Familienbetrieb aus dem schönen Calenberger Land bekommen wir aber auch feldfrische Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren. Das schmeckt nach Sommer.
- ♥ **Landwirt Karsten Lüddeke – Eierhof Groß Lafferde**
Hofeigenes Getreide, artgerechte Haltung und höchste Qualitätsstandards sorgen für das Wohl der Tiere und damit für ein perfektes Hühnerei.
- ♥ **Imkerei und Öle – Familienbetrieb Möller – aus Borsum**
Das kaltgepresste Rapsöl wird aus Hildesheimer Rapssaat hergestellt und beeindruckt mit seinem bernsteinfarbenen Glanz. In der Blütezeit werden die Pflanzen von heimischen Bienen befliegen und bestäubt. Hi-Land Börde Rapsöl – „Das Gold der Region“
- ♥ **Geflügelhof Hörning aus Meinersen bei Gifhorn**
Gans schön regional mit Gans viel Geschmack. Frische regionale Freiland Gänse vom Geflügelhof Hörning. Die Tiere bekommen ab den Sommermonaten hofeigenes Getreide, frisches Gras und saftige Kräuter und stehen das ganze Jahr auf der Weide. Gesundes Futter, viel Auslauf und die hohen Qualitätsansprüche der Hörnings garantieren uns im Osterberg ein perfektes Endprodukt.
- ♥ **Obstbauer Michael Vornfett aus Einum**
Der Familienbetrieb liefert uns knackige Äpfel und saftige Birnen aus dem Hildesheimer Land. In den Sommermonaten freuen wir uns auf Kirschen, Mirabellen, Quitten, Pflaumen, Stachelbeeren und Johannisbeeren.

- ♥ **Die Leinetaler Manufaktur von Petra Siegert aus Alfeld**
Sauer macht lustig! Spritzig fruchtiger Genuss für Ihren Lieblingsalat. Frau Siegert liefert uns verschiedene hausgemachte Essige aus dem Leinetal.
- ♥ **Hermanns Integrierter Tomatenanbau aus Hannover**
Als Familienbetrieb wird bei den Hermanns bereits in der vierten Generation qualitativer Gemüsebau betrieben. Friedrich Hermanns spezialisierte sich 1997 als Gärtnermeister auf den Anbau von Tomaten und baut in Hannover-Wettbergen in einem 10.000 qm großen Unterglasanbau Tomaten, Gurken und Paprika an.
- ♥ **Vorstadt Gemüse in Einum von Stephan Hesse**
Seit Oktober 2019 gibt es ein echtes Unikat aus der Region. Süßkartoffeln direkt aus der Hildesheimer Börde. Familie Hesse hat es geschafft die exotischen Erdfrüchte heimisch zu machen. Wir freuen uns schon auf den nächsten Herbst, wenn wir die tollen Knollen wieder zu knusprigen Fritten, Suppe und vielem Mehr verarbeiten dürfen.

SCHON GEWUSST?

Wir sind Mitglied beim Hi-Land e.V.

Seit 2017 ist unser Restaurant Mitglied beim Hi-Land e.V.

Hi-Land e.V. engagiert sich im Landkreis Hildesheim für die Regionalvermarktung und hat sich zum Ziel gesetzt, über die kurzen Wege das Klima zu schützen, über naturbelassene, gentechnikfreie und frische Nahrungsmittel die Gesundheit zu fördern, die Artenvielfalt zu erhalten, die Tierhaltung artgerecht zu gestalten, die traditionelle Hildesheimer Kulturlandschaft und die Hildesheimer Wirtschaft zu stärken, Arbeitsplätze und Einkommen zu sichern und den Verbrauchern über die Herkunfts- und Herstellungsinformationen Sicherheit, Transparenz und Vertrauen zu bieten.

