

## **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 5 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

## DIE T(H)ÜR ZUM HIMMEL

### Walnuss Eiscreme

Einimer Zwetschen | Sahnecreme | Nuss Schokolade | Nougat Praline | Haferstreusel  
8,50 € | klein 7,20 €

### Unsere Osterberg Eiscreme Klassiker

Zartbitter Schokolade oder Bourbon Vanille  
große Kugel 2,40 €  
frisch aufgeschlagene Sahne  
+ 1,20 €

### Paul´s Schokoladen Haselnuss Kuchen

dazu heißer frisch gebrühter Espresso  
5,90 €

## SUPPE

### Süßkartoffel Suppe

Haselnuss Öl | Sauerrahm | Körner | hausgebackenes Brot  
6,50 €

## GRÜNZEUG

### Lieblingssalat

frisches Grünzeug | Hermanns Tomaten | knackiges Rohkostgemüse | Rote Bete  
hausgebackenes Brot  
11,50 € | klein 6,20 €

- ♥ dazu „Krosse Henne“ Knusperhähnchenbrustfilet + 5,40 €
- ♥ dazu Bethelner Bio Schafskäse in Kräuterkruste + 8,40 €

Dazu gibt´s unser Bio Honig Senf Dressing oder verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur und goldgelbes Hi-Land Öl zum selbst mischen

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### **Bethelner Bio Schafskäse**

Kräuterkruste | Himmelsthürer Bio Honig | Süßkartoffelcreme | Ofentomate | Schnittlauch  
20,50 € | klein 18,20 €

## UNSER LIEBLINGSGERICHT DES MONATS

### **Tafelspitz vom Bantelner Jungbullen**

Meerrettichsauce | Möhren | Erbsen | Pastinake | Rübe | Kartoffeln | Schnittlauch  
21,90 € | klein 18,50 €

## BURGER

### **Osterberg Burger**

170g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen im selbstgebackenen Brötchen |  
Steffen´s Burger Sauce (3) | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug |  
gegrillte Tomate | Belana Fritten  
15,50 €

Dazu kross gegrillter geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein  
+ 2,00 €

### **Burger „Krosser Hahn“**

Knusperhähnchenbrustfilet | selbstgebackenes Brötchen |  
Knoblauchcreme | gegrillte Tomate | Grünzeug  
Salatgurke | rote Zwiebeln | Einumer Süßkartoffel Fritten  
16,90 €

## DAMALS WIE HEUTE – KLASSIKER

### Schnitzel vom Leine Bergland Schwein

Champignon Sauce | krosse Belana Fritten | bisschen Grünzeug  
15,90 € | klein 13,50 €

### Sauerfleisch

selbstgemachte Remoulade | Gewürzgurke | Grünzeug | Bratkartoffeln  
11,90 €

### Hildesheimer Bördekartoffel „Krosse Henne“

Knusperhähnchenbrust | Börde Kartoffeln | Kräuterfrischkäse  
Tomaten Zwiebel Marmelade | Petersilie  
14,50 €

## FRITTEN & DIPS

### Einumer Süßkartoffel Fritten

als große Portion  
5,50 €

### Belana Kartoffel Fritten

als große Portion  
6,80 €

### Tomaten Glück

würzig süßer Dip aus besten Hermanns Tomaten  
1,00 €

### Börde Liebe

cremig sanfter Dip aus besten regionalen Eiern und goldgelbem Hi-Land Öl  
1,20 €

## FÜR ABENTEURER

bis 12 Jahre

### Kleine Knusperhähnchenbrust

Rahmsauce | Erbsen & Möhren | Fritten  
6,50 €

## 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!
- ♥ **Landschlachtere 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.

### Wussten Sie schon?

#### 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.



# Hi-Land

PRODUKTE AUS DER REGION  
UND AUS FAIREM HANDEL