

Himmlisch 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.

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 5-7 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

Eine -sangelegenheit

Als wir Belana kennenlernten, waren wir sofort hin und weg.
Sie ist vielseitig, gesund, robust und wunderschön.

Seit einigen Jahren arbeiten wir Seite an Seite. Auch wenn sie viel Zeit in Anspruch nimmt und wir Belana Tag für Tag herausputzen müssen, so verzaubert sie uns doch immer wieder.

Ihre knusprige Schale, der geschmackvolle Kern, die goldgelbe Farbe, altbekannt und doch modern. Sie werden es schmecken, das sagen wir gewiss...

...denn es war bei uns Liebe auf den ersten Biss

NEU! Unsere knusprigen Einumer Süßkartoffel Fritten
als große Portion
5,10 €

Unsere krossen Belana Fritten
als große Portion
4,80 €

Tomaten Glück ⁽³⁾
unser würzig süßer Fritten Dip mit den besten Früchten
von Familie Hermann aus Hannover-Wettbergen
(im Winter nur solange der Vorrat reicht)
0,90 €

Börde Liebe
goldgelbes Hi-Land Rapsöl trifft auf Hühnereier vom Bauernhof Lüddeke
Ein perfektes Pärchen für unseren cremig sanften Fritten Dip
0,90 €

DAS GEHT AUF UNS

Vorweg gibt´s bei uns unser knusprig warmes Osterberg Brot mit leckerem Dip

FRISCHER START – SCHÄTZE AUS DER REGION

Rote Linsensuppe

Schnittlauch | Bethelner Bio Schafsjoghurt | geröstete Erdnüsse 4,90 €

NEU! Einumer Süßkartoffelsuppe

Rote Bete Sirup | Sauerrahm | Bauernpetersilie 5,40 €

Zu unseren „Fleischlos glücklichen“ Suppen gibt´s unser hausgebackenes warmes Osterberg Brot

Kleiner Osterberg Salat

Möhre | Kraut & Rüben | Grünzeug | Kräuter | rote Bete 4,90 €

Osterberg Salat

Möhre | Kraut & Rüben | Grünzeug | Kräuter | rote Bete 9,50 €

- + „Krosse Henne“ - Knusperhähnchenbrustfilet +3,40 €
- + Bethelner Bio Schafskäse in Kräuter Honig Kruste +5,90 €
- + in Kräuter Öl marinierte Steakstreifen vom Oldenburger Kalb +7,40 €

Zu allen Salaten gibt´s unser hausgebackenes warmes Osterberg Brot.
 Dazu haben Sie die Wahl zwischen unseren frischen hausgemachten Salat Dressings:

- ♥ Joghurt Kräuter Dressing vom Bethelner Bio Milchschaaf
- ♥ Einumer Streuobstwiesen Vinaigrette (3)
- ♥ Hi-Land Börde Rapsöl und verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur zum Selber machen (3)

NEU! REGIONAL SCHMECKT GENIAL

Und deswegen gibt's bei uns eine Reise durch die Region auf einem Teller.
Kleine Probierhäppchen aus besten regionalen Zutaten zum Kennenlernen.

Bio Schafskäse aus Betheln in Kräuter Honig Kruste |
Zarter nussiger Landschinken vom Leine Bergland Schwein – hauchdünn |
Gegrillte Rotwurst mit Apfel Marmelade | Bulette vom Bantelner Braunvieh Rind |
Hildesheimer Bio Vollkornbrot mit hausgemachter Knoblauchbutter 13,90 €

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Sellerie Kräuter Bällchen

rote Linsen | Karamell Apfel | Sauerrahm | Knuspernüsse | Bauernpetersilie 9,90 €

Bethelner Bio Schafskäse

Kräuter Honig Kruste | rote Bete Gel | Süßkartoffelpüree | Pastinakenstroh 17,50 € / klein 15,50 €

♥ - HAFT DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

Kalbsfiletscheiben – roh mariniert

Hi-Land Börde Rapsöl | Rauke | Knusperbrothippe |
gehobelter Bergkäse vom Bethelner Bio Milchschaaf |
Thymianpfeffer | Zitrone | Meersalz 11,20 €

Gegrillte Rotwurst vom Leine Bergland Schwein

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Apfelmarmelade 12,50 €

Gulasch vom Bantelner Jungbullen

Sauerrahm | Champignons | hausgemachte Butterspätzle 15,70 € / klein 13,70 €

DAMALS WIE HEUTE – UNSERE KLASSIKER

Schnitzel vom Leine Bergland Schwein

Champignonsauce (3,4) | unsere krossen Belana Fritten | kleine Salatschüssel 14,50 € / klein 12,50 €

Toast „Alter Herr“

geröstetes Osterberg Brot | Rückensteak vom Leine Bergland Schwein | gebratene Börde Zwiebeln | eingelegter grüner Pfeffer 8,70 €

Currybockwurst (2,3)

unsere traditionelle Currysauce (2,9) | knusprige Röstzwiebeln | krosse Belana Fritten 9,20 €

Unser Sauerfleisch

Remoulade | Gewürzgurke | Rauke | knusprige Bratkartoffeln 10,90 €

Strammer Max

Hildesheimer Bio Vollkornbrot | Hanke´s Landschinken | Remoulade | Gewürzgurke | Rauke | zwei Spiegeleier 8,90 €

„Der Osterberg Burger“

unser luftig krosses Sonnenblumenkernbrötchen | 170g Bulette vom Bantelner Jungbullen | Steffen´s Burger Sauce (3) | Gewürzgurke | Cheddar Käse | knusprige Röstzwiebeln | Grünzeug | Tomatenkompott 11,80 €

Zu unserem Burger gibt's:

- ♥ geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein + 1,90 €
- ♥ ein kleines Körbchen unserer krossen Belana Fritten + 2,80 €
- ♥ ein kleines Körbchen unserer **NEUEN** Süßkartoffel Fritten + 3,10 €
- ♥ Börde Liebe oder Tomatenglück dazu? + 0,90 €

SCHON PROBIERT? HANKES DRY AGED RIND

Es versetzt Fleischliebhaber in Erregung: Dry Aged Rind, das trocken abgehangene Fleisch liefert den besten und außergewöhnlichsten Geschmack. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über mehrere Wochen bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit in speziellen Salzkammern abgehängt und so „trockengereift“.

Es entwickelt sich ein unvergesslicher Geschmack und das Fleisch wird durch die Lagerung besonders zart und vollmundig.

Ein Genuss für alle Sinne!

HAUPTSACHE HIMMLISCH - UNSERE BESTEN

WILLKOMMEN ZURÜCK!

Dry Aged Steak vom Bantelner Braunvieh Rind

180g Rohgewicht | Knoblauchbutter | hausgemachter Krautsalat | Bratkartoffeln 29,50 €

Hähnchenbrustfilet im Räucherspeckmantel

Kräutermarinade | rote Bete Sirup | Kürbis Püree
unsere hausgemachten Osterberg Kartoffel Krusties 16,50 €

Rumpsteak vom Oldenburger Kalb

180g Rohgewicht | Kräuterbutter Kruste | Schalotten Sauce
Ofen Gemüse aus der Hildesheimer Börde | Bratkartoffeln 24,90 €

Rosa gegarte Lende vom Leine Bergland Schwein

Osterberg Spezial Würzmischung | Kräutersauce | Pastinaken Püree
unsere hausgemachten Kartoffel Krusties 17,90 €

DIE T(H)ÜR ZUM HIMMEL

UNSER KLASSIKER!

Osterberg Apfelstrudel

hausgebacken mit besten Einumer Äpfeln | Rosinen |
Mandeln | Vanille Zimt Eis

6,90 €

Kleiner warmer Zartbitter Schoko Kuchen

brühfrischer Espresso | frisch aufgeschlagene Bourbon Vanille Sahne

4,90 €

NEU! Meine Kindheitserinnerung – mal anders

hausgemachte Milchreis Eiscreme | Apfelkompott |
Butterstreusel | Zimthippe | Apfelcreme

5,70 €

„Immer eine süße Eiszeit“ – unsere Osterberg Eiscreme Klassiker

Schokolade & Bourbon Vanille

Kugel 1,90 €

♥ frisch aufgeschlagene Sahne + 0,90€

Das ist noch nicht alles!

Wir haben weitere hausgemachte Sorbets und Eiscremes.

Bitte sprechen Sie uns an!