

Gaumenschmeichler vorab

„Heimatliebe“

Mini Himmel und Erde (2, 4, 8, g, k, m, i)

6,80 €

„Garnelen Pöttchen“

Halbes dutzend Black-Tigergarnelen in Knoblauch-Tomatenöl, dazu warmes Stangenbrot (a, d)

11,90 €

Aus dem Suppenkessel

Fruchtige Tomatensuppe

mit frischen Kräutern

5,00 €

Kraftbrühe vom Weideochsen

mit Eierstich, Gemüse-Julienne und Kräuterflädle (8, a, c, g, i)

5,50 €

Steak

...ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort an dem man ein gutes Steak bekommt...

- WOODY ALLEN -

Der Argentinier

Rumpsteak, ca. 230 g

23,80 €

Surf and Turf

Entrécote, 250 g, mit zwei Riesengarnelen on Top

27,90 €

Unsere feurigen Grillspieße

“Eldorado Feuerspieß”

Medaillons vom Schweinefilet mit pikanter Würzung, ca. 300 g

19,50 €

„Marrakeschspeiß“

Zarte Hähnchenbrust mit orientalischer Würzung, ca. 300 g (l)

18,50 €

„GauchoSpeiß“

Saftige Stücke vom Rumpsteak mit argentinischer Würzung, ca. 300 g

25,50 €

„Harpune“

Riesengarnelen mit mediterraner Würzung, ca. 250 g (d)

21,80 €

Zu diesen Gerichten servieren wir zwei Beilagen

- Gartenfrischer Salat (8, g, k) oder sautiertes Gemüse (g)
- Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Dip (8, g)

und eine Sauce nach Wahl:

- Madagaskar Pfefferrahm mit Whisky und grünem Pfeffer (g, k)
- Rotweinschmorsauce (i, m) - feurige Paprikasauce (k)
- Cafe de Paris - Kräuterbutter (g, k)

Heimat auf dem Teller

Aus dem Netz des Fischers

Sauerländer Bachforelle in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat (a, d, g, h, k)
15,90 €

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst mit Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf (2, 4, 8, g, k, m, i)
12,80 €

Hirschragout mit Waldpilzen

gefüllte Birne mit Preiselbeercompott, dazu Mandel-Brokkoli und hausgemachte Spätzle (a, c, g, h, m, i)
17,90 €

Zarte Kalbsleber mit karamellisierten Apfelingern

mit Röstzwiebeln und cremigem Kartoffelpüree, dazu Blattsalate der Saison (a, g, i, k, m)
18,50 €

Sauerbraten an eigener Sauce

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bröselbutter (a, c, g, i, k, m)
17,50 €

Unsere Post Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet

mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Camembert gratiniert, Kartoffelrösti und Blattsalat (g, k, i, m)
16,50 €

Schnitzel mit Champignons „a la crème“ oder pikanter Paprikasauce

Pommes Frites und Salat (a, c, g, i, k)
14,50 €

„Saustall“

Drei kleine Schweinchen im Kartoffelgehege, Schnitzelvariation mit zweierlei Saucen und Cordon Bleu, Gitterkartoffeln und Gartensalat (2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m)
15,90 €

Cordon Bleu vom Kalb

mit Schinken, Käse und Kräutern gefüllt, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat (2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m)
19,50 €

Spitzen vom Schweinefilet „Diabolo“

in feuriger Paprikasauce, Kroketten und bunt gemischte Salate (a, g, i, k, m)
15,80 €

„Das besondere Schwein“

Karree vom Thüringer Durocschwein mit Senf mariniert, auf jungem Spitzkohl, Malzbiersauce und Mini-Speckknödel (14, a, c, g, i, k, m)
21,50 €

Wirtshaus - Schmankerl

Posthalters-Gulaschsuppe

Eine große Ration, mit Ofenbaguette (a, i, m)
6,20 €

Matjesfilet an Hausfrauensauce

mit Äpfeln und Zwiebeln, grüne Böhnchen, dazu Bratkartoffeln (2, 14, d, g)
12,90 €

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“

Kleines Schnitzel auf Toast mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Spiegelei, umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k)
10,80 €

Hausgemachte Sülze

mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln (14, g)

10,50 €

Goldbraun gratinierte Käsespätzle

im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln und Blattsalat (vegetarisch) (a, c, g, k)

9,80 €

Knusprig gebackener Camembert

mit gefüllter Preiselbeerbirne, an kleinem Salatbouquet,

dazu Toast und Butter (vegetarisch) (a, c, g, k)

7,90 €

Grünzeugs...

Bunt gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing, dazu warmes Stangenbrot und Kräuterbutter (a, g, k)

7,50 €

- mit gratiniertem Fetakäse (vegetarisch) (g)

11,80 €

- mit zartem Hähnchenfilet

12,90 €

- mit gegrilltem Rumpsteak

19,90 €

... und Pasta

Bunte Nudelpfanne

mit Paprika, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan (vegetarisch) (2, a, c, g)

11,90 €

- mit gebratenem Doradenfilet (d)

18,90 €

- mit zartem Hähnchenfilet

15,90 €

Jahreszeitenkarte Pfifferlinge

Frisches Pfifferlingrahmsüppchen

mit Wiesenkräuterpesto

6,50 €

Cremiges Pfifferlingragout

mit hausgemachten Semmelplätzchen und kleiner Salatgarnitur

15,90 €

Bunte Nudelpfanne

mit frischen Pfifferlingen in Rahm

15,90 €

- mit Hähnchenbrust

19,90 €

- mit Kabeljaufilet

21,90 €

Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet

auf Pfifferlingen a la creme, mit Mini-Speckknödeln und bunten Gartensalaten

24,50 €

Pfeffersteak „Förster Art“

Rumpsteak rosa gebraten mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, frischen Kräutern, Sherrysauce und Kartoffelrösti

29,50 €

Süßes Hüftgold

Crème Brûlée

Karamellisierte Vanillecreme (c, g)

5,00 €

Schokoduett

Moussé und Eis von dunkler Schokolade und Cassis-Waldbeerkompott (c, g, f)

5,90 €

Panna Cotta

mit Himbeeren (c, g)

5,00 €

„Schwarzwälder Kirsch“

Schokoladen- und Vanilleeis mit Kirschkompott und Schlagsahne

5,90 €

Eis geht immer...

Wählen Sie Ihre Eiskugel: Vanilleeis (g), Schokoladeneis (g), Erdbeereis (g), Walnusseis (g, h, f), Espresso-Krokanteis (f, g) Haselnusseis (g, h, f), Passionsfruchtsorbet (g)

- pro Kugel ohne Sahne **1,20 €**

mit Sahne **1,50 €**

Frajoni

Haben Sie nur einen kleinen süßen Zahn, dann wählen Sie zu Ihrem Kaffee, Cappuccino oder Espresso ein Frajoni

Stück **2,00 €**

Unser Servicepersonal berät Sie gerne über unsere wechselnden Sorten.

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Da wir ein Lebensmittel verarbeitender Betrieb sind, können wir eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Die in unseren Produkten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte Zeichenerklärung in unserer Speisekarte. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

ZEICHENERKLÄRUNG: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) a = glutenhaltiges Getreide (Weizen), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich.

Stand Juni 2017