

„Fahres-zeitenkarte“

Deutscher Spargel und frische Schollen sind da!
JETZT IST SAISON!

Cremesüppchen

vom weißen Stangenspargel mit Orangensahne und schwarzem Sesam (g, l) **6,50 €**

VORSPEISE AUS DER RÄUCHERKISTE:

Karamellierter grüner Spargel

mit Radicchiosalat in Grapefruit-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und norwegischem Räucherlachs (d, h, k) **11,90 €**

Bunte Spargelpasta

mit Kirschtomaten, Bärlauch und gehobelten Parmesanspänen (vegetarisch) (a, c, g) **16,80 €**

Portion Spargel (250 g)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (c, g) **17,50 €**

- mit Medaillons vom Schweinefilet **24,80 €**

- mit argentinischem Rumpsteak vom Grill **31,90 €**

- mit kross gebratenem Kabeljaufilet (d) **24,90 €**

- mit Wiener Schnitzel vom Kalb (a, c) **26,90 €**

- mit rohem und gekochtem Schinken (2, 3, 14) **21,50 €**

Fangfrische Kutterscholle (grätenfrei)

natur gebraten oder „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln gebraten, dazu servieren wir Salzkartoffeln und knackige Blattsalate (14, a, d, g, k) **16,50 €**



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 €**

Ziegenkäse im Gusspfännchen gratiniert

mit Aprikosen-Tomatenchutney und ofenfrischem Baguette (a) **7,90 €**

Carpaccio vom argentinischen Black Angus

mit feinem Olivenöl, Rucola, gehobeltem Granakäse und gerösteten Pinienkernen (a, g, h, k) **11,80 €**

Aus dem Suppenkessel

Fruchtige Tomatensuppe

mit frischen Kräutern (g) **5,50 €**

Kraftbrühe vom Weideochsen

mit Eierstich, Gemüse Julienne, Markklößchen und Maultasche (8, a, c, g, i) **6,20 €**

Eine Ration Posthalters Gulaschsuppe

vom Rind (a, i, m) **6,20 €**

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

- WOODY ALLEN -



Ein Traum von einem Steak - unser BEEFER macht es möglich!

Steaks vom 800°C Grill

GENIEßEN SIE BEI UNS BESTES FLEISCH IN NEW YORKER STEAKHAUS QUALITÄT!

„Der Argentinier“

Rumpsteak, ca. 230 g **23,80 €**

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 €**

„Gauchospieß“

Saftige Stücke vom Rumpsteak mit argentinischer Würzung, ca. 300 g **28,50 €**

„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) **16,90 €**

Himmel und Erde

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

Zarte Kalbsleber mit karamellisierten Apfelingeln

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) **17,90 €**

Hirschragout mit Waldpilzen

gefüllte Birne mit Preiselbeerkompott, dazu Mandel-Brokkoli und hausgemachte Spätzle (a, c, g, h, m, i) **18,50 €**

Unsere Postklassiker

Medaillons vom Schweinefilet

mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Camembert gratiniert, Kartoffelrösti und Blattsalat (g, k, i, m) **17,50 €**

Schnitzel mit Champignons „a la crème“ oder pikanter Paprikasauce

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

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) **19,80 €**

Spitzen vom Schweinefilet „Diabolo“

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

Wirtshaus-Schmankerl

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“

Kleines Schnitzel auf Toast mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Spiegelei, umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k) **11,90 €**

Hausgemachte Sülze

mit Zwiebelringen, Remouladensauce und Bratkartoffeln (14, g) **11,80 €**

Zarte Matjesfilets

mit „Hausfrauensauce“
Speckböhnchen und Butterkartoffeln (14, d, g, k) **13,90 €**

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 €**

Grünzeug

Bunt gemischte Salate der Saison

mit Hausdressing, dazu warmes Stangenbrot und Kräuterbutter (a, g, k) **8,90 €**
- mit gratiniertem Fetakäse (vegetarisch) (g) **12,90 €**
- mit zartem Hähnchenfilet **13,90 €**
- mit mild geräuchertem Lachs (d) **16,50 €**
- mit gegrilltem Rumpsteak **21,90 €**



Süßes Hüftgold

Crème brûlée Karamellisierte Vanillecreme (c, g) **5,50 €**

„Olsberger Kaffeekränzchen“

Baileysmousse, Waldbeeren und Espressois (c, g, f) **6,90 €**

Panna Cotta mit Himbeeren (c, g) **5,50 €**

Frische Erdbeeren mit Vanilleis und Sahne (c, g) **6,50 €**

Eis geht immer...

Vanilleis (g), Schokoladeneis (g), Erdbeereis (g), Walnusseis (g, h, f), Espresso-Krokanteis (f, g, h, e), Haselnusseis (g, h, f, e), Cassissorbet (g)

- pro Kugel ohne Sahne **1,20 €**
- pro Kugel mit Sahne **1,50 €**

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 Natrippökelsalz, 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 Erdnusserezeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse (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 Weichtiereerzeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich.

Stand: April 2018

Liebe Gäste,

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Da wir ein lebensmittelverarbeitender 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 oben aufgeführter Zeichenerklärung in unserer Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.