

„Jahreszeitenkarte“

Deutscher Spargel und frische Schollen sind da!

Cremesüppchen vom weißen Stangenspargel

mit Orangensahne und schwarzem Sesam (g, l)

6,50 €

VORSPEISE AUS DER RÄUCHERKISTE:

Karamellisierte 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 €

Steaks vom 800° C Grill

Genießen Sie bei uns bestes Fleisch
in New Yorker Steakhaus Qualität

*...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 €

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

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 Apfelringen

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 Post Klassiker

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 €

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 €

Zarte Matjesfilets mit „Hausfrauensauce“

Speckböhnchen und Butterkartoffeln (14, d, g, k)

13,90 €

Grünzeugs

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 gegrilltem Rumpsteak

21,50 €

- mit mild geräuchertem Lachs (d)

16,50 €

Süßes Hüftgold

Crème brûlée

Karamellisierte Vanillecreme (c, g)

5,50 €

„Olsberger Kaffeekränzchen“

Baileysmousse, Waldbeeren
und Espressoeis (c, g, f)

6,90 €

Panna Cotta

mit Himbeeren (c, g)

5,50 €

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne (c, g)

6,50 €

Eis geht immer...

Vanilleeis (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 Sahne **1,50 €**

ZEICHENERKLÄRUNG: 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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 Natripökelsalz, 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 Milchzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (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: 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.