

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, g)

7,90 €

**Gebratene Entenleber an
Pflaumen-Preiselbeerchutney,**
dazu belgisches Brioche (a, c, g)

13,50 €

★ ★ ★

Aus dem Suppenkessel

Fruchtige Tomatensuppe

mit frischen Kräutern (g)

5,90 €

Kraftbrühe vom Weideochsen

mit Eierstich, Gemüse Julienne,
Markklößchen und Maultasche (8, a, c, g, i)

6,20 €

Kürbiscremesuppe mit Flusskrebse,

Ahornessig und Kürbiskernöl (b, g, h)

6,50 €

★ ★ ★

Unsere Post Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet

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

17,80 €

Schnitzel mit Champignons „a la crème“ oder pikanter Paprikasauce

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

15,50 €

Gründerzeitschnitzel „anno 1650 - Alte Posthaltere“

mit Zwiebel-Senfkruste, Dunkelbiersauce, knusprigen
Bratkartoffeln, dazu grüne Böhnchen im Speckmantel
(14, a, c, g, m, i, k)

17,90 €

Cordon Bleu vom Kalb

mit Schinken, Käse und Kräutern gefüllt, dazu Pommes
Frites und bunten Salat (2, 3, 4, 7, a, c, g, i, k, m)

19,80 €

„Scharfes Entchen“

Knusprig gebackene Brust von der Bauernente auf
Aprikosen-Chilisauce, dazu Spitzkohl in Rahm und
hausgemachte Speckknödel (14, a, c, g, i, m)

23,50 €

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

- WOODY ALLEN -

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, m) 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, m)
- 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, m)

17,20 €

Himmel und Erde

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

13,80 €

Zarte Kalbsleber mit karamellisierten Apfelringen

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

18,90 €

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 €

Zart geschmorter Braten aus der Rehkeule

mit Kirsch-Pfeffersauce, Rahmwirsing und Kartoffelkrusteln (a, c, g, k, m)

21,90 €

Wirtshaus-Schmankerl

für den etwas kleineren Hunger

„Krüstchen nach Art des Braumeisters“

Kleines Schnitzel auf Toast mit Champignonsauce und Spiegelei,
umlegt mit Gartensalaten (a, c, g, k, m)

12,50 €

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)

9,90 €

Knusprig gebackener Camembert

mit gefüllter Preiselbeerbirne, an kleinem Salatbouquet,
dazu Toast und Butter (vegetarisch) (a, c, g, k, m)

8,50 €

Westfälisches Grünkohlpfännchen

mit Kartoffelwürfeln, Mettendchen und Senf (14, g, k)

12,90 €

★ ★ ★

Grünzeugs

Bunt gemischte Salate der Saison

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

8,90 €

- mit gratiniertem Fetakäse (vegetarisch) (g)

13,50 €

- mit zartem Hähnchenfilet

14,50 €

- mit gegrilltem Rumpsteak

19,90 €

★ ★ ★

... und Pasta

Bunte Nudelpfanne

mit Kürbissauce, Kirschtomaten, Rucola

- und gehobeltem Parmesan (vegetarisch) (a, c, g)

13,50 €

- mit gebratenem Kabeljaufilet (d)

19,50 €

- mit zartem Hähnchenfilet

15,90 €

Süßes Hüftgold

Crème brûlée

Karamellisierte Vanillecreme (c, g)

5,90 €

Schokoduett

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

6,50 €

Panna Cotta mit Himbeeren (c, g)

5,90 €

★ ★ ★

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 mit 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 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 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 Weichtiererezeugnisse

! Änderungen vorbehalten, saisonale Wechsel möglich. Stand: Oktober 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.