

## Allerlei Kleinigkeiten

Portion gemischte Oliven & Baguette	5,5
Knoblauchbaguette mit Kräutern & Käse gratiniert	6,5
„Bruschetta“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	8
Frische Salate der Saison mit Hausdressing	8
- als Beilagensalat	5
Marinierter Schafskäse mit Estragon, Oliven, Knoblauch, Tomaten & Blattsalaten	13,5
Tomate - Büffelmozzarella mit frischem Basilikum	14,5

## hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	7,5
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	14
„Dreierlei vom Handkäs“ gebackener Handkäse mit Apfelweinkompott, Handkässalat, Handkäse mit grüne Sauce Schmand	16
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	13

## „Elsässer Flammkuchen

### auf Stein gebacken“

„Klassik“	- mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	10
„Elsass“	- mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche	11,5
„Vegetarisch“	- mit Kirschtomaten, Ruccola, Crème fraîche & Crema di balsamico	11,5
„Kronberg“	- mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	13
„Scharf“	- mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln & Crème fraîche	13
„Chèvre“	- mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig & Crème fraîche	15

### ... und als süße Variante

„Pomme“	- mit Äpfeln, Zimt & Crème fraîche	9
---------	------------------------------------	---

Extrazutaten gewünscht? – Kein Problem –  
Hierfür berechnen wir pro Zutat 1,5 Euro,  
für Ziegenkäse und Handkäse jeweils 3 Euro

## Jedem sein Süppchen

Bärlauchsuppe mit gebratener Riesengarnele	9,5
Consommé vom Rind mit Gemüse	7
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum	7

## Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	18
Gebratene Lammhäfte auf frischen Blattsalaten in Balsamicodressing, Oliven & Tomatenwürfeln	24,5
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicodressing und karamellisierten Walnüssen	18
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	22,5
„Caesar Salad“ Romanasalat mit klassischer „Caesar Vinaigrette“, Croûtons & Parmesankäse	12,5
mit gebratener Hähnchenbrust	18

## Unser „Posthaus-Steak-Baukasten“

Stellen Sie sich Ihr Steak nach Ihren Wünschen zusammen

### Argentinisches Black Angus vom Lavasteingrill

Rumpsteak	200 g	20
	300 g	28
Rib-eye Steak	250 g	22
	350 g	29
Filetsteak	200 g	32
- auf Wunsch auch in 250 g & 300 g -		

Dazu servieren wir unsere selbstgemachte BBQ-Sauce

- Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen -

### Unsere Beilagen-Auswahl

Kleiner Salat	5
Gegrillte Kartoffelspalten mit Kräuterschmand	5
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand	5
Bratkartoffeln	4,5
Gemüseauswahl nach Tagesangebot	5
Zwiebeln	2,5
Kräuterbutter	2,5
Grüne Pfeffersauce	3,5

Sie möchten nur eine Beilage ohne Steak ? Kein Problem !  
Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 3 Euro pro Beilage

## ...unsere Klassiker

<i>„Kronberger Kartoffelpfanne“ Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln, große Pfanne mit 2 Spiegeleiern kleine Pfanne mit 1 Spiegelei</i>	<i>15,5 12,5</i>
<i>Tatar vom argentinischen Angus Rind (180g), frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln &amp; Ei, dazu frisches Treberbrot</i>	<i>21,5</i>
<i>Gefüllte Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert</i>	<i>14,5</i>
<i>Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter</i>	<i>15,5</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren &amp; Bratkartoffeln</i>	<i>18</i>
<i>„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit grüner Sauce &amp; Bratkartoffeln</i>	<i>20</i>
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse &amp; Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>20</i>
<i>Gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus, grünen Bohnen &amp; Kartoffelspalten</i>	<i>27,5</i>
<i>Isländisches Lachsfilet auf Blattspinat, Rieslingsauce &amp; Butterkartoffeln</i>	<i>27,5</i>

## ...für die „Kleinen“

### „Schweinchen Dick“

Paniertes Schnitzel vom Schwein  
mit Bratkartoffeln & Ketchup

9

### „Pinocchio“

Nudeln mit Strauchtomatensauce

7

Vanilleeis mit bunten Mini-Smarties

3

## und zum süßen Abschluss...

### „Kaiserschmarrn“

mit Preiselbeeren & Apfelpompott

9

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern,  
frischen Beeren & Vanilleeis

9

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

8

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder  
Schokoladensauce

7

Sie haben nicht alles geschafft und möchten sich Ihr Essen einpacken lassen? Kein Problem, gerne können Sie Ihr eigenes Behältnis nutzen oder ein Einwegbehältnis von uns erhalten – hierfür berechnen wir eine Schutzgebühr von 0,50 EUR

Sie möchten uns etwas mitteilen? Na dann los!  
Für Anregungen und Kritik sind wir immer offen!