

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

Jedem sein Süppchen

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

...für die „Kleinen“

„Schweinchen Dick“ Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln & Ketchup	9
„Pinnocchio“ Nudeln mit Strauchtomatensauce	7

„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

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	18
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

...unsere Klassiker

„Kronberger Kartoffelpfanne“ Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln, große Pfanne mit 2 Spiegeleiern	15,5
kleine Pfanne mit 1 Spiegelei	12,5
Gefüllte Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert	14,5
Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter	15,5
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln	18
„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit grüner Sauce, dazu Bratkartoffeln	20
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln	20

und zum süßen Abschluß...

„Kaiserschmarrn“ mit Preiselbeeren & Apfelkompott	9
--	---