

Allerlei Kleinigkeiten

Portion gemischte Oliven & Baguette	5,5
Knoblauchbaguette mit Kräutern & Käse gratiniert	6,5
„Bruschetta“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	7,5
Frische Salate der Saison mit Hausdressing - als Beilagensalat	7,5 4,5
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Croûtons	8,5

hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	7,5
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	13,5
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	12,5

„Elsässer Flammkuchen auf Stein gebacken“

„Klassik“	- mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	9,5
„Elsass“	- mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche	11
„Vegetarisch“	- mit Kirschtomaten, Ruccola, Crème fraîche & Crema di balsamico	11
„Kronberg“	- mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	12,5
„Scharf“	- mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln & Crème fraîche	12,5
„Chèvre“	- mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig & Crème fraîche	14

... und als süße Variante

„Pomme“	- mit Äpfeln, Zimt & Crème fraîche	8
---------	------------------------------------	---

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

Jedem sein Süppchen

Consommé vom Rind mit Wintergemüse	6,5
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum	6,5
Kartoffelsuppe mit geschmolzener Blutwurst	7

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	17
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicomarinade und karamellisierten Walnüssen	17
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	21,5
Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratenen Champignons & geröstetem Speck	14,5
„Fischers Fritze“ Frische Blattsalate mit gebratenen Edelfischen, Shrimps & Zucchini	21,5
„Wilder Hirsch“ gebratene Hirschrückenstreifen & Pfifferlinge auf frischen Blattsalaten in Preiselbeermarinade	24,5

...unsere Klassiker

„Kronberger Kartoffelpfanne“ Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln, große Pfanne mit 2 Spiegeleiern	14,5
kleine Pfanne mit 1 Spiegelei	11,5
Käsespätzle mit geröstetem Speck & Zwiebeln	12,5
Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter	14,5
Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert	13,5
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	17
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln	19

...für die „Kleinen“

„Schweinchen Dick“ Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln & Ketchup	8,5
„Pinocchio“ Nudeln mit Strauchtomatensauce	7

und zum süßen Abschluß...

„Kaiserschmarrn“ mit Rosinen, Preiselbeeren & Apfelkompott	8,5
---	-----