

Allerlei Kleinigkeiten

Portion gemischte Oliven & Baguette	6
Knoblauchbaguette mit Kräutern & Käse gratiniert	7
„Bruschetta“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	8
Frische Salate der Saison mit Hausdressing - als Beilagensalat	7,5 4,5
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Croûtons	9,5
Portion Raclette mit Pellkartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln & Minimaïs	16,5

hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	8
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	14,5
„Dreierlei vom Handkäs“ gebackener Handkäse mit Apfelkompott, Handkässalat, & Handkäse mit Musik	16,5
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	13,5

„Elsässer Flammkuchen auf Stein gebacken“

„Klassik“	- mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	10
„Elsass“	- mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche	12
„Vegetarisch“	- mit Kirschtomaten, Ruccola, Crème fraîche & Crema di balsamico	12
„Kronberg“	- mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	13,5
„Scharf“	- mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln & Crème fraîche	13,5
„Chèvre“	- mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig & Crème fraîche	15,5

... 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

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	8,5
Consommé vom Rind mit Wintergemüse	7,5
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum	7,5
Kartoffelsuppe mit geschmolzener Blutwurst	8

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	18,5
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicomarinade und karamellisierten Walnüssen	18,5
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	23
Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratenen Champignons & geröstetem Speck	16,5
„Fischers Fritze“ Frische Blattsalate mit gebratenen Edelfischen, Shrimps & Zucchini	23,5
„Wilder Hirsch“ gebratene Hirschrückenstreifen & Pfifferlinge auf frischen Blattsalaten in Preiselbeermarinade	26,5

Unser „Posthaus-Steak-Baukasten“

Stellen Sie sich Ihr Steak nach Ihren Wünschen zusammen

Argentinisches Black Angus vom Lavasteingrill

Rumpsteak	200 g	21
	300 g	29
Rib-eye Steak	250 g	23
	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
Knusprige 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>16,5 12,5</i>
<i>Tatar vom argentinischen Black Angus (180g), frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln & Ei, dazu frisches Treberbrot</i>	<i>21,5</i>
<i>Käsespätzle mit geröstetem Speck & Zwiebeln</i>	<i>14,5</i>
<i>Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter</i>	<i>15,5</i>
<i>Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert</i>	<i>14,5</i>
<i>„Kleine Schweinerei“ Ofenkartoffel gefüllt mit Schweinefiletspitzen in Champignonrahm, mit Käse gratiniert</i>	<i>21,5</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln</i>	<i>18,5</i>
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>20</i>
<i>Ragoût von Edelfischen & Shrimps mit Kirschtomaten in Zitronengrassauce, Blattspinat & Basmatireis</i>	<i>27,5</i>
<i>Geschnetzeltes vom Hirschrücken mit Pfifferlingen, glasierten Maronen & Kürbis-Salbei Raviolis</i>	<i>31,5</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 & Apfelkompott

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 €

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