

Allerlei Kleinigkeiten

Portion gemischte Oliven & Baguette	6
Knoblauchbaguette mit Kräutern & Käse gratiniert	7,5
„Bruschetta“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	8,5
Frische Salate der Saison mit Hausdressing	8
- als Beilagensalat	5
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Croûtons	8,5
Portion Raclette mit Pellkartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln & Minimaïs	17,5
Gebratene, marinierte Riesengarnelen mit Knoblauch, frischen Kräutern, Aioli & Baguette	5 Stück 14,5
	8 Stück 21,5

hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	8,5
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	15,5
„Dreierlei vom Handkäs“ gebackener Handkäse mit Apfelkompott, Handkässalat, & Handkäse mit Musik	17,5
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	14

„Elsässer Flammkuchen auf Stein gebacken“

„Klassik“	- mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	10,5
„Elsass“	- mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche	12,5
„Vegetarisch“	- mit Kirschtomaten, Ruccola, Crème fraîche & Crema di balsamico	12,5
„Kronberg“	- mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	14
„Scharf“	- mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln & Crème fraîche	14
„Chèvre“	- mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig & Crème fraîche	15,5

... und als süße Variante

„Pomme“	- mit Äpfeln, Zimt & Crème fraîche	9,5
---------	------------------------------------	-----

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	8
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum	7,5
Kartoffelsuppe mit geschmolzener Blutwurst	8

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	19,5
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicomarinade und karamellisierten Walnüssen	19,5
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	23,5
Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratenen Champignons & geröstetem Speck	16,5
„Fischers Fritze“ Frische Blattsalate mit gebratenen Edelfischen, Shrimps & Zucchini	23,5
„Wilder Hirsch“ gebratene Hirschrückestreifen & 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	22
	300 g	30
Rib-eye Steak	250 g	24
	350 g	32
Filetsteak	200 g	34
- auf Wunsch auch in 250 g & 300 g -		

Lust auf „Surf & Turf“ - dann wählen Sie zu Ihrem Steak
unsere gegrillten Riesengarnelen on Top - 3 Stück 7,5

Zu allen Steaks servieren wir Grillkirschtomaten & 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	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

„Kronberger Kartoffelpfanne“

Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst,
Zwiebeln und Äpfeln,

große Pfanne mit 2 Spiegeleiern 17,5

kleine Pfanne mit 1 Spiegelei 13,5

Tatar vom argentinischen Black Angus (180g),
frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Gurken,
Zwiebeln & Ei, dazu frisches Treberbrot

22,5

Käsespätzle mit geröstetem Speck & Zwiebeln

14,5

Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons,
Gemüse und Kräuterbutter

16

Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert 15

„Kleine Schweinerei“

Ofenkartoffel gefüllt mit Schweinefiletspitzen
in Champignonrahm, mit Käse gratiniert

22,5

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

19

„Cordon bleu“ vom Schwein

mit Bergkäse & Schinken gefüllt,
dazu Bratkartoffeln

21

Ragoût von Edelfischen & Shrimps mit Kirschtomaten
in Zitronengrassauce, Blattspinat & Basmatireis

28,5

Geschnetzeltes vom Hirschrücken mit Pfifferlingen,
glasierten Maronen & Kürbis-Salbei Raviolis

31,5

...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

9,5

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern,
frischen Beeren & Vanilleeis

9,5

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

8,5

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder
Schokoladensauce

7,5

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!