

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
„Nachos con salsa“ Maïstortillas mit Salsa & Käse gratiniert	8,5
Gemischter Tapasteller mit Oliven, getrockneten Tomaten, eingelegten Zwiebeln, gegrilltem Gemüse, Bruschetta, Landschinken & Parmesankäse	18,50
Tomate - Büffelmozzarella mit frischem Basilikum	15,5
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
„Dreierlei vom Handkäs“ gebackener Handkäse mit Apfelweinkompott, Handkässalat, Handkäse mit grüne Sauce Schmand	17
„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

Bärlauchsuppe mit gebratener Riesengarnele	9,5
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum	7,5

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	19
Gebratene marinierte Riesengarnelen auf Ruccolasalat in Balsamicodressing, mit Kirschtomaten und Parmesanflocken	23,5
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicodressing und karamellisierten Walnüssen	19
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	23,5
„Caesar Salad“ Romanasalat mit klassischer „Caesar Vinaigrette“, Croûtons & Parmesankäse	13,5
mit gebratener Hähnchenbrust	19
mit gebratenen Riesengarnelen (3 Stück)	21

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

<i>„Kronberger Kartoffelpfanne“ Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln, große Pfanne mit 2 Spiegeleiern kleine Pfanne mit 1 Spiegelei</i>	<i>17,5 13,5</i>
<i>Tatar vom argentinischen Angus Rind (180g), frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln & Ei, dazu frisches Treberbrot</i>	<i>22,5</i>
<i>Gefüllte Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert</i>	<i>15</i>
<i>Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter</i>	<i>16</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln</i>	<i>19</i>
<i>„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit grüner Sauce & Bratkartoffeln</i>	<i>21</i>
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>21</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Marktgemüse & Kartoffelrösti</i>	<i>27,5</i>
<i>Isländisches Lachsfilet auf Blattspinat, Rieslingsauce & Butterkartoffeln</i>	<i>28,5</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

9,5

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern,
frischen Beeren & Vanilleeis

9,5

Crème Brûlée

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 EUR

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