

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

hessische Schmankerln

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

Jedem sein Süppchen

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

...für die „Kleinen“

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

und zum süßen Abschluß...

„Kaiserschmarrn“ mit Preiselbeeren & Apfelkompott	9,5
--	-----

„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

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	19
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

...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
Gefüllte Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert	15
Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter	16
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln	19
„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit grüner Sauce & Bratkartoffeln	21
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln	21