

## Allerlei Kleinigkeiten

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

## hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	7,5
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	14
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	13

## „Elsässer Flammkuchen

### auf Stein gebacken“

„Klassik“	- mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	10
„Elsass“	- mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche	11,5
„Vegetarisch“	- mit Kirschtomaten, Ruccola, Crème fraîche & Crema di balsamico	11,5
„Kronberg“	- mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	13
„Scharf“	- mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln & Crème fraîche	13
„Chèvre“	- mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig & Crème fraîche	15

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

## Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	18
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicomarinade und karamellisierten Walnüssen	18
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	22,5
Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratenen Champignons & geröstetem Speck	16
„Fischers Fritze“ Frische Blattsalate mit gebratenen Edelfischen, Shrimps & Zucchini	23,5
„Wilder Hirsch“ gebratene Hirschrückenstreifen & Pfifferlinge auf frischen Blattsalaten in Preiselbeermarinade	26,5

## ...unsere Klassiker

„Kronberger Kartoffelpfanne“ Bratkartoffeln mit geschmolzener Blutwurst, Zwiebeln und Äpfeln, große Pfanne mit 2 Spiegeleiern	15,5
kleine Pfanne mit 1 Spiegelei	12,5
Käsespätzle mit geröstetem Speck & Zwiebeln	14,5
Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter	15,5
Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert	14,5
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	18
„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln	20

## ...für die „Kleinen“

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

## und zum süßen Abschluß...

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