

Allerlei Kleinigkeiten

Portion gemischte Oliven & Baguette	5
Knoblauchbaguette mit Kräutern & Käse gratiniert	6
„Bruschetta“ geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	7,5
Frische Salate der Saison mit Hausdressing	7,5
- als Beilagensalat	4,5
Marinierter Schafskäse mit Estragon, Oliven, Knoblauch, Tomaten & Blattsalaten	11,5
Tomate - Büffelmozzarella mit frischem Basilikum	13,5

hessische Schmankerln

„Handkäs' mit Musik“, dazu Treberbrot & Butter	7
„Handkässalat“ mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Essig & Öl auf frischen Blattsalaten	12,5
„Dreierlei vom Handkäs“ gebackener Handkäse mit Apfelweinkompott, Handkässalat, Handkäse mit grüne Sauce Schmand	15,5
„Kronberger Flammkuchen“ mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	11,5

„Elsässer Flammkuchen

auf Stein gebacken“

„Klassik“	- mit Speck, Zwiebeln & Crème fraîche	9
„Elsass“	- mit Speck, Lauch, Käse & Crème fraîche	10,5
„Vegetarisch“	- mit Kirschtomaten, Ruccola, Crème fraîche & Crema di balsamico	10,5
„Kronberg“	- mit Handkäse, Speck, roten Zwiebeln, Äpfeln & Crème fraîche	11,5
„Scharf“	- mit Champignons, Chorizo, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln & Crème fraîche	11,5
„Chèvre“	- mit Ziegenkäse, Ruccola, Honig & Crème fraîche	13,5
„Spargel & Landschinken“	- mit Bärlauchpesto	14,5

... und als süße Variante

„Pomme“	- mit Äpfeln, Zimt & Crème fraîche	8
---------	------------------------------------	---

Extrazutaten gewünscht? – Kein Problem –
Hierfür berechnen wir pro Zutat 1 Euro, für Ziegenkäse und
Handkäse jeweils 3 Euro

Jedem sein Süppchen

Bärlauchsuppe mit gebratener Riesengarnele	8,5
Consommé vom Rind mit Gemüse	6,5
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit Basilikum	6,5

Salate & Co.

„Posthaussalat“ Salatarrangement in Hausdressing mit warmen Rahmlinsen und gebratener Hähnchenbrust	16
Gebratener Lammrücken auf frischen Blattsalaten in Balsamicodressing, Oliven & Tomatenwürfeln	22,5
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf frischen Blattsalaten in Balsamicodressing und karamellisierten Walnüssen	16
„Feinschmeckersalat“ Frische Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Rinderstreifen, glasierten Kirschtomaten & Parmesankäse	19,5
„Caesar Salad“ Romanasalat mit klassischer „Caesar Vinaigrette“, Croûtons & Parmesankäse	10,5
mit gebratener Hähnchenbrust	16

Unser „Posthaus-Steak-Baukasten“

Stellen Sie sich Ihr Steak nach Ihren Wünschen zusammen

Argentinisches Black Angus vom Lavasteingrill

Rumpsteak	200 g	18
	300 g	26
Rib-eye Steak	250 g	20
	350 g	27
Filetsteak	200 g	29
- 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	4,5
Gegrillte Kartoffelspalten mit Kräuterschmand	4,5
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand	4,5
Bratkartoffeln	4
Gemüseauswahl nach Tagesangebot	4
Zwiebeln	2
Kräuterbutter	2
Grüne Pfeffersauce	3

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>13,5 10,5</i>
<i>Tatar vom argentinischen Black Angus (180g), frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Gurken, Zwiebeln & Ei, dazu frisches Treberbrot</i>	<i>16,5</i>
<i>Gefüllte Maultaschen auf Tomatensugo mit Parmesan gratiniert</i>	<i>12,5</i>
<i>Schupfnudelpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Gemüse und Kräuterbutter</i>	<i>13,5</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln</i>	<i>16</i>
<i>„Frankfurter Schnitzel“ vom Schwein mit Frankfurter grüner Sauce & Bratkartoffeln</i>	<i>17</i>
<i>„Cordon bleu“ vom Schwein mit Bergkäse & Schinken gefüllt, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>19</i>
<i>Gebratener Lammrücken mit Rosmarinjus, grünen Bohnen & Kartoffelspalten</i>	<i>27,5</i>
<i>Isländisches Lachsfilet auf Blattspinat, Rieslingsauce & Butterkartoffeln</i>	<i>25,5</i>

...für die „Kleinen“

„Schweinchen Dick“

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln & Ketchup

8,5

„Pinocchio“

Nudeln mit Strauchtomatensauce

6,5

Vanilleeis mit bunten Mini-Smarties

3

und zum süßen Abschluß...

„Kaiserschmarrn“

mit Rosinen, Preiselbeeren & Apfelkompott

7,5

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern,
frischen Beeren & Vanilleeis

8,5

Crème Brûlée

7,5

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder
Schokoladensauce

6

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