

## Suppen

Geröstetes Odenwälder Grünkern-Rahmsüppchen (A,G)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle (A,G,I)	5,90 €

## Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing oder Balsamicodressing (G,C)	5,90 €
Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)	15,90 €
Black-Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G,A)	17,90 €
„Beef-Tatar“ nach Art des Hauses mit Spiegelei und gepickelten roten Zwiebeln dazu Weißbrot (A)	17,90 €
als Hauptgang	19,90 €
Gebratenes Rindercarpaccio mit mariniertem Rucolasalat und einem Tomatenchutney, Parmesan und Weißbrot	16,90 €

## Vegetarische Gerichte

Großer Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C) mit Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit 2 Ziegenkäsetaler	18,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis	15,90 €
+ Hähnchenbruststreifen	21,90 €
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Kürbissauce mit einer Ziegenfrischkäse Creme mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	15,90 €
„Zweierlei Kartoffelknödel“ Bergkäseknödel und Spinatknödel mit brauner Butter und frisch geriebener Grana Padano	15,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide Weizen, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,  
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite

## Hauptgerichte

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“	15,90 €
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	kleine Portion 13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"	17,90 €
dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	kleine Portion 15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees	+2 €
+ „Ofenschnitzel“ mit Camembert überbacken dazu Waldpreiselbeeren	+3 €
Irische Ochsenbäckchen auf Kartoffelstampf von Momarter Bio Kartoffeln	23,90 €
mit einer Rotweinjus und frischem Romanesco	
Hirsch-Edelgulasch in Trockenem Rotwein geschmort	19,90 €
mit Kartoffel-Semmelknödel und Waldpreiselbeeren (A,C,G)	
Hirschsteak mit einer Rotweinsauce dazu Kartoffelkroketten	25,90 €
und frischem Romanesco	
Zanderfilet „DU CHEF“	21,90 €
mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)	
Kabeljau Loin und Black Tiger Garnelen	22,90 €
auf einem Grillgemüse-Risotto mit frisch geriebenem Parmesan	
„Postgrillteller“	24,90 €
mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen	
dazu Pommes Frites	

	<u>300 g</u>	<u>200 g</u>
Rumpsteak vom Uruguay Grain Feed Weiderind	33,90 €	30,90 €
Entrecote vom Uruguay Grain Feed Weiderind	34,90 €	31,90 €

zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und  
eine Beilage sowie Sauce nach Wunsch.

### Beilage:

Pommes Frites  
Süßkartoffel Pommes  
Kroketten  
Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme und Schnittlauch

### Sauce:

Pfeffersauce „Madagaskar“  
Knoblauchcreme  
Kräuterbutter