

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) als Hauptgang 19,90 €	17,90 €
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 mit 2 Ziegenkäsetaler	14,90 € 18,90 €
Veganes Kichererbsen-Süßkartoffel Curry mit frischem Gemüse dazu Basmatireis + Hähnchenbruststreifen	15,90 € 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“ mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)	15,90 €
kleine Portion	13,90 €
2 Schweinerückenschnitzel "Wiener Art" dazu Pommes Frites und einen Salatteller (A,C,G)	17,90 €
kleine Portion	15,90 €
+ Ouwrewäller Kochkees	+2 €
+ „Ofenschnitzel“ mit Camembert überbacken dazu Waldpreiselbeeren	+3 €
Irische Ochsenbäckchen auf Kartoffelstampf von Momarter Bio Kartoffeln mit einer Rotweinjus und frischem Romanesco	23,90 €
Hirsch-Edelgulasch in Trockenem Rotwein geschmort mit Kartoffel-Semmelknödel und Waldpreiselbeeren (A,C,G)	19,90 €
Hirschsteak mit einer Rotweinsauce dazu Kartoffelkroketten und frischem Romanesco	25,90 €
Zanderfilet „DU CHEF“ mit einer Dijon-Senfsauce auf Tagliatelle und einem Salatteller (J,G,D)	21,90 €
Kabeljau Loin und Black Tiger Garnelen auf einem Grillgemüse-Risotto mit frisch geriebenem Parmesan	22,90 €
„Postgrillteller“ mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen dazu Pommes Frites	24,90 €

	<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