

Abendkarte

Januar 2023



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Hausbrot 6,90

Mit Frischkäsecreme

Blumenkohlcreme-Süppchen 9,90

Knusper-Canelono mit Tatar von der Lachsforelle
(Biertipp: Kehrwieder Prototyp)

Entenlebermouse im Baumkuchemantel 13,90

Süßweingelee | glasierte Äpfel | karamellisierte Schalotten | Brioche
(Biertipp: Bochart Braunbier)

Rührei mit Räucheraal 14,90

Kräuter | Toast
(Biertipp: La Trappe Wit)

Variation von Roter Beete 12,90

Grüner Apfel | Meerrettich | eingelegte Senfsaat | Petersilie
(Biertipp: Samuel Smith Aprikose)

Posthalterei Brotzeit 20,40

Hausbrot | Frischkäse | Aufschnitt-Variation | hausgemachte Pastete vom Durocschwein
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten
(Biertipp: Pinkus Altbier hell)

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteighörbchen 13,90

Mit Honig-Senf- oder Joghurtdressing
(Biertipp: Kona Longboard Lager)

wahlweise mit:

... mit gebackenem Camembert 16,90

und Preiselbeeren

... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90

Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lünne, der Zander kommt von der Aquakultur Kaiserzander in Porta Westfalica, unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln. Unseren Käse beziehen wir von Dennemann aus Samern, das Brot stammt vom Lohner Landbäcker und das Hähnchenfleisch kommt aus Steinfurt von Overesch.

Abendkarte

Januar 2023



Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Kellerbier vom Fass)

Schnitzel vom Durocschwein 23,90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Sheard Neame Spitfire Ale)

Gulasch vom Hirsch 26,90

Spätzle | Brokkoli | Preiselbeerbirne
(Biertipp: Duvel Original)

Kross gebratener Schweinebauch 26,90

Rosenkohl | gebackener Kartoffelkuchen | Apfel
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Posthaltere Cheeseburger 18,90

Cheddar | Bacon | Tomate | Zwiebel | Salat | Kartoffelspalten
(Biertipp: Neuzeller Mord und Totschlag)

Geflammtes Filet vom Zander 34,90

Sesam-Kartoffelpüree | Miso-Spitzkohl | Yuzu-Hollandaise
(Biertipp: Stone Buenaveza)

Vegetarisch

Gerösteter Blumenkohl "Polnisch" 19,90

Petersilie | Panko | pochiertes Ei
(Biertipp: Belhaven Oat Stout)

Geschmorter Miso-Spitzkohl 18,90

Sesam-Kartoffelpüree | Yuzu-Hollandaise
(Biertipp: Uiltje Wit)

Sellerie im Salzteig gebacken (vegan) 19,90

Gemüselinsen | alter Balsamico | Apfel-Sellerie-Salat
(Biertipp: Augustiner hell)

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lünne, der Zander kommt von der Aquakultur Kaiserzander in Porta Westfalica, unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln. Unseren Käse beziehen wir von Dennemann aus Samern, das Brot stammt vom Lohner Landbäcker und das Hähnchenfleisch kommt aus Steinfurt von Overesch.