



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Hausbrot und Landbrot 7,90

mit Hopfen-Malzbutter und Tomatenbutter
(Handarbeit von den „Butter Boyz“: Herstellung in authentisch französischer Art. Allgäuer Fassbutter)

Gazpacho Andaluz 10,90

Garnelenkroquette | Safranaioli | Brotcroutons
(Biertipp: Brew Dog Pale Ale)

Sashimi vom irischen Biolachs 15,90

Avocado | Tomate | Miso
(Biertipp: Riegele alkoholfreies Helles)

Salat von grünem Spargel 15,90

Burrata | Tagiasca Oliven | gedörnte Kirschtomaten
(Biertipp: La Trappe Wit)

Vitello Tonnato 14,90

Rosa gegartes Kalbsfleisch | Thunfischsauce
(Biertipp: Brauwerk Schacht 8 - Dunkles Export))

Posthalterei Brotzeit 20,90

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

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteigkörbchen 13,90

Mit Honig-Senf Dressing
(Biertipp: Kona LongboardLager)

wahlweise mit:

...mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 16,90

... mit gebratenen Pfifferlingen 16,90
und geschmortem Pfirsich

... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90
Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

Abendkarte

Sommer 2024



Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90

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

Schnitzel vom Durocschwein 22,90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Bochert Braunbier)

Saltimbocca vom Bio-Freilandhähnchen 29,90

Erbsenpüree | Zuckerschoten | Zitronenpolenta | Tomaten Beurre Blanc
(Biertipp: Duvel Original)

Geschnetzeltes von der Rehkeule 28,90

Pfifferlingsrahm | Spätzle | wilder Brokkoli | Preiselbeeren
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Rumpsteak mit „Pommes Pavé“ und Salat 31,90

Senfmajo | Rahmsauce von fermentierten Champignons

Filet vom Adlerfisch und gebratene Garnelen 28,90

Fregola Sarda-Risotto mit Safran | Artischocken | Sauce Bourride
(Biertipp: Stone Buenaveza Mexican Lager)

Vegetarisch

Gebratene Zitronenpolenta 18,90

Gegrillte Aubergine | Parmesanespuma | Salzzitrone | Petersilie
(Biertipp: Augustiner hell)

Kartoffelwaffel 18,90

Gebratene Pfifferlinge | pochirtes Ei | Petersilienmajo | marinierte Wildkräuter

Orecchiette (vegan) 16,90

Pfifferlinge | geschmorter Pfirsich | wilder Brokkoli
(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

Nachtisch

Tonkabohnencreme mit weißer Schokolade 10,90

Duett von Blaubeeren
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

Sorbet und Kompott von der Kirsche 10,90

Mousse au Chocolat | Schaum von geröstetem Buchweizen

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!