



## Vorspeisen und Kleinigkeiten

### **Hausbrotvariation 8.90**

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

### **Wildessenz 10.90**

Gebratene Herbsttrompeten | Pilzravioli | Estragon  
(Biertipp: La Chouffe Blonde)

### **Karamellierter Hokkaido Kürbis 13.90**

Ziegenfrischkäse | Zitrusvinigrette | Kernöl  
(Biertipp: Riegele alkoholfreies Helles)

### **Gezupfte Wildschweinkeule 14.90**

Knusperröllchen | Blaubeere | Sauerkraut  
(Biertipp: La Trappe Wit)

### **Tataki vom Thunfisch 16.90**

Mango | Avocado | Shiso  
(Biertipp: Brauwerk Schacht 8 – Schwarzbier)

### **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 Brickteigkorbchen 13.90**

Tomate | Gurke | Sprossen | Kerne und Nüsse  
mit Honig-Senfdressing

#### **wahlweise mit:**

**... mit gebackenem Camembert von Käse Hemmen 16.90**

Preiselbeeren

**... mit hausgebeizter Lachsforelle 19.90**

Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

**... mit gebratener Perlhuhnbrust 19.90**

Preiselbeeren

# Abendkarte



Winter 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: „Hot Pot“ Pale Ale. FrauGruber)

### **Brust und gezupfte Keule von der Ente 31.90**

Rotkohl | Sellerie | Kartoffelklöße  
(Biertipp: BRL0 Luchador Mexican Lager)

### **Rücken und Schulter vom Reh 32.90**

Wintergemüse | Mandelbällchen | Cranberries  
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

### **Wildgulasch 28.90**

Spätzle | Rotkohl | Preiselbeer-Birne  
(Biertipp: La Trappe Dubble)

### **Gebratenes Filet vom Zander 29.90**

Geschmorter Spitzkohl | Kartoffelpüree | Beurre Blanc  
(Biertipp: Stu Mostów Pale Ale)

## Vegetarisch

### **Kürbiscurry (vegan) 18.90**

Jasminreis | Mango | Erdnuss  
wahlweise mit gebackener Keule vom Biohähnchen + 8.00  
(Biertipp: Augustiner Helles)

### **Geschmorter Spitzkohl 18.90**

Kartoffelwaffel | hausgemachte Hollandaise | pochiertes Ei

### **Maronen-Gnocchi 24.90**

Pilzcreme | Salbeibutter | Parmesan  
(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

## Nachtisch

### **Schokokuchen mit flüssigem Kern 10.90**

Ananasragout | kreolische Sauce | Vanilleeis  
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

### **Parfait von französischem Nougat, Honig und Nüssen 10.90**

Mandarinensorbet | Zitrusfruchtsalat | geflämmt Baiser

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lüne. der Zander kommt von der Aquakultur Kaiserzander in Porta Westfalica. unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln. Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchenfleisch kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.