

Abendkarte

Winter 2025



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Hausbrotvariation 8,90

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

Tagessuppe Tagespreis

Fragt uns !

Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz 15,90

Eingelegter Kürbis | Bittersalate | Belper Knolle
(Biertipp: Pinkus Honigmalz)

Tatar vom irischen Biolachs 16,90

Gurke | Meerrettich | Dill
(Biertipp: La Trappe Wit)

Blumenkohl „polnisch“ 14,90

Petersilie | Bröselbutter | Ei
(Biertipp: Riegele alkoholfreies Helles)

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 Brickteighörbchen 13,90

Mit Honig-Senf Dressing und geröstete Kerne und Nüsse
(Biertipp: Kona Longboard Lager)

wahlweise mit:

... mit gebackenem Camembert 16,90

und Preiselbeeren

... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90

Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

...mit gebratener Perlhuhnbrust 19,90

Preiselbeeren

Abendkarte

Winter 2025



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: Posthallerei „Black Hell (-es)“)

Geschnetzeltes von der Rehkeule 26,90

Wilder Brokkoli | Spätzle | Wacholderrahm
(Biertipp: „Black Sheep“)

Kalbsrückensteak 30,90

Kartoffelgratin | Schwarzwurzeln a la creme | Pfeffersauce
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Rücken und Ragout vom Lamm 27,90

Bulgur | Karotte | Feta
(Biertipp: La Trappe Dubbel)

Kabeljau unter der Speckkruste 26,90

Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree | Beurre Blanc
(Biertipp: BRL0 Luchador Mexican Lager)

Vegetarisch

Rote Beete – Mascarpone Ravioli 23,90

Rote Beete Gemüse | Mohnbutter | Belper Knolle
(Biertipp: Augustiner Helles)

Gebackene Falafelbällchen (vegan) 19,90

Bulgur | Karotte | Tahini

Süßkartoffel - Kichererbsencurry (vegan) 19,90

Kokosespuma | gepickelte rote Zwiebeln | Naanbrot

...wahlweise mit gebackener Perlhuhnbrust 26,90

(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

Nachtisch

Schokoladen- Whisky-Mousse 10,90

Lagavulin 16 Jahre | Apfel | Haselnuss
(Biertipp: Samuel Smith Chocolate Stout)

Variation von der Blutorange 10,90

Pistazie | Kubebenpfeffer | Zuckerwatte

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!