Abendkarte Winter 2025

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Brotvariation 8,90
Französisches Landbrot | Hausbrot | Nussbrot
mit Hopfen-Malzbutter und Fichtenbutter
(Handarbeit von den „Butter Boyz“. Herstellung in authentisch französische Art. Allgäuer Fassbutter)

Posthalterei Brotzeit 20,90
Hausbrot | Frischkäse | Aufschnitt-Variation | hausgemachte Pastete vom Durocschwein
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten
(Biertipp: Augustiner Helles)

Wildessenz 10,90
Rehfilet | Pilzravioli | Estragon
(Biertipp: La Trappe Wit)

Carpaccio von roter Beete 14,90
Apfel | Petersilie | Ziegenfrischkäse
(Biertipp: Hertl Opas Liebling)

Rücken und Keule vom Wildschwein 15,90
Blaubeeren | Sauerkraut | Petersilie
(Biertipp: Riegele Bayerisch Ale)

Kurz gebratener Thunfisch 16,90
Mango | Avocado | Shiso
(Biertipp: Borchert Braunbier)

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteigkörbchen 12,90
Mit Honig-Senf Dressing und gerösteten Kernen und Nüssen
(Biertipp: Kona Longboard)

wahlweise mit:
... gebackenem Camembert 17,90
und Preiselbeeren

... hausgebeizter Lachsforelle 21,90
Honig-Senf-Dillsauce

... gebratener Perlhuhnbrust 21,90
Preiselbeeren

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lünne und unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln.
Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchen kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.

Abendkarte Winter 2025

Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90
Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Schnitzel vom Durocschwein 22,90
Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Riegele Kellerbier)

Wildgulasch 27,90
Rotkohl | Spätzle | Preiselbeerbirne
(Biertipp: La Trappe Dubbel)

Gebratene Entenbrust 27,90
Rotkohl | Sellerie | Kartoffelkloß
(Biertipp: Kirin Ichiban)

Sous Vide gegarter Label Rouge Lachs 28,90
Sesam-Kartoffelpüree | geschmorter Spitzkohl | Miso-Hollandaise
(Biertipp: Schneider Weiße Tap 7)

Flank Steak vom Wagyu 38,90
Jack´s Creek Marmorierungsstufe 6-9 (200g)
Brokkoli | Macairekartoffeln | Café de Paris Sauce
(Biertipp: Kirin Ichiban)

Besondere Empfehlung

Vegetarisch

Geschmorter Spitzkohl 18,90
Sesam-Kartoffelpüree | Miso-Hollandaise | krosses Panko
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

Waldpilzstrudel (vegan) 19,90
Pastinake | Walnuss | Rotkohl-Holunderfond
(Biertipp: Lindemans Kriek)

Hausgemachte Ricotta-Trüffelraviolo 25,90
Parmesan | Spinat | Salbeibutter
+ 5g frisch gehobelten Wintertrüffel 34,90

Nachtisch

Schokokuchen mit flüssigem Kern 10,90
Geschmorte Ananas | kreolische Sauce | Vanilleeis
(Biertipp: Brew Dog Hazy Jane)

Parfait von französischem Nougat, Honig und Nüssen 10,90
Mandarinensorbet | Zitrusfruchtsalat | geflämmtes Baiser
(Biertipp: Theakston Old Peculier)

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lünne und unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln.
Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchen kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.