Abendkarte Frühjahr 2026

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Brotvariation 8,90
Französisches Landbrot | Hausbrot | Nussbrot
mit Hopfen-Malzbutter und Rote Beete Butter
(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 Küchnöffnungszeiten
(Biertipp: Augustiner Helles)

Blumenkohlcremesuppe 9,90
Lachstatar | Knusperröllchen | Schnittlauch
(Biertipp: La Trappe Wit)

Krosser Schweinebauch 24h | 68°C 13,90
Grünkohl | Kartoffel | Senf
(Biertipp: Shepherd Neame Spitfire)

Salat von roh mariniertem Rotkohl 12,90
Ziegenkäsepraline | Walnuss | Feige
(Biertipp: La Chouffe)

Hausgebeizter Lachs 14,90
Rösti | Gurke | Dill
(Biertipp: Kona Longboard)

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteigkörbchen 12,90
Mit Honig-Senf Dressing und gerösteten Kernen und Nüssen
(Biertipp: Hertl Opas Liebling Kellerbier)

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

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

... gebratener Perlhuhnbrust 21,90
Preiselbeeren

... fünf gebratenen Riesengarnelen 24,90

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 Frühjahr 2026

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)

Rosa gebratene Rehfilets und geschmorte Keule vom Reh 29,90
Rotkohl | Sellerie | Mohnschupfnudeln
(Biertipp: Riegele Ator 20)

Geschmorte Schulter vom US-Rind 27,90
Blumenkohl | Kartoffel-Zwiebelstampf | Portweinjus
(Biertipp: Black Sheep Dark Lager)

Nacken vom Ibericoschwein 26,90
Sous Vide gegart anschliesend kross gebraten!
Rahmwirsing | Kartoffelgratin | Kräutersaitlinge
(Biertipp: Kirin Ichiban)

Gratiniertes Filet vom Kabeljau 27,90
Graupenrisotto | Zwiebelvariation | Nussbutterschaum
(Biertipp: Schneider Weiße Tap 7)

Vegetarisch

Maronen-Gnocchi 21,90
Apfel | Sellerie | Haselnuss
(Biertipp: Samuel Smith Cider)

Graupenrisotto 19,90
Variation von Zwiebelgewächsen | Kräutersaitlinge | Parmesankroketten
(Biertipp: Borchert Braunbier)

Mit orientalischen Gewürzen geschmorte Karotte (vegan) 18,90
Kichererbsencreme | Bulgur | Datteln
(Biertipp: Sierra Nevada Peachy little thing)

wahlweise mit fünf Riesengarnelen (30,90) oder Perlhuhnbrust (27,90)

Nachtisch

French Toast aus dem Waffeleisen 10,90
Cranberrys | Apfel | Eiscreme von Vanille und gerösteter Topinambur
(Biertipp: Samuel Smith Aprikose)

Crème Brûlée von der Tonkabohne 11,90
Blutorange | weiße Schokolade | Pistazie
(Biertipp: Samuel Smith Chocolate Stout)

...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.