

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädlen (A,G,I)  
4,90 €

Geröstete Grünkernsuppe „Odenwälder Art“ in Rahm  
4,90 € (A,G)

Vorspeisen, Salate, Vegetarisches &  
etwas für den kleinen Hunger

Bunter Gemischter Salatteller mit Cremedressing  
oder Balsamicodressing (G)  
4,90 €

„Geflügelsalat“  
Streifen vom Hähnchen-Brustfilet auf verschiedene Blatt und  
Krautsalate mit Balsamico-Dressing dazu Weißbrot (A,C)  
11,90 €

Gebackener Momarter BIO-Ziegenkäse mit Waldpreiselbeeren,  
Salatgarnitur und Weißbrot (A,G)  
10,90 €

Black Tiger Garnelen im Pfännchen geschmort in Olivenöl  
mit frischen Kräutern und Knoblauch dazu Weißbrot (B,G)  
12,90 €

Gebratener Büffel Mozzarella umwickelt mit Landschinken  
auf Rucola und Tomate mit einer Birnencreme  
dazu Weißbrot (A,G)  
11,90 €

Frische Pfifferlinge an Rahm mit Wurzelgemüse auf Bandnudeln  
(G,A,I)  
12,90 €

Unsere Empfehlung

„Dry Aged“ Tomahawk Steak vom Premium Rind  
mit 3 verschiedenen Saucen und Spanischen-Kartoffeln dazu  
Blattspinat und Paprikagemüse mit Spanischen Kartoffeln (G,I,L)  
56,- €

Gewicht ca 1,3kg, Empfohlen für 2 Personen  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Hähnchen-Brustfilet „Indische Art“  
mit Curryrahm, Ananasscheiben und Basmatireis (A,G)  
11,50 € kleine Portion 9,90 €

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“  
dazu Pommes Frites und einen Salatteller  
12,90 € kleine Portion 10,90 € (A,C,G)

Schweinerückenschnitzel „ITALIANO“ auf Bandnudeln  
mit Sauce Bolognese und Käse überbacken (G,A,E)  
12,90 € kleine Portion 10,90 €

"Ouwrewäller Kochkeesschnitzel"  
2 Schweinerückenschnitzel mit Kochkäse überbacken  
dazu Pommes und einem Salatteller (A,C,G)  
14,90 € kleine Portion 12,90 €

"Spezzatino di Manzo"  
Saftiges Rinderragout mit Wurzelgemüse, Tomaten, frischen Kräutern  
und Knoblauch geschmort in Rotwein auf Bandnudeln  
13,90 € (A,G,L)

Doradenfilets auf einem Pfifferlings-Gemüse Risotto (D,L,)  
16,50 €

Zanderfilet mit einer Dijon-Senfsauce  
auf Bandnudeln „DU CHEF“ und einem Salatteller (L,J,G,D)  
15,50 €

4 Gebratene Black-Tiger Garnelen auf einem Kräuter-Zitronen Risotto  
mit einer Avocado Creme (N,L)  
16,90 €

Grillteller „ZUR POST“  
mit 3 verschiedenen Steaks und verschiedenen Saucen  
dazu Pommes Frites (A,G)  
16,50 €

Rumpsteak vom Angus-Weiderind  
mit einer Pfeffersauce „Madagaskar“ oder mit Knoblauchcreme aus Creme  
Fraiche oder mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Pommes Frites und einem Salatteller (G,I)  
22,90 € kleines Steak 17,90 €

Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer!

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,  
G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, N=Weichtiere, L=Sulfite