



Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Salatbouquet Baguette</i>	15,00
<i>5 Riesengarnelen in Aromaten gebraten mit Knoblauchbaguette</i>	15,00
<i>Anti-Pasti Gebratenes, mariniertes Gemüse mit gebackenen Schafskäse</i>	10,50

<i>Getrüffelte Kartoffel-Lauchsuppe</i>	7,50
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	7,50

Hauptgerichte:

<i>„Post-Kröstchen“ Schweineschnitzel auf Butters-toast mit frischen Champignons in Rahm, Spiegeli und Salatgarnitur</i>	15,50
<i>mit Pommes frites oder Röstkartoffeln</i>	16,50
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatteller</i>	14,00
<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm Pommes frites</i>	16,00
<i>„Ulmer Schnitzel“ Schweineschnitzel – natur- auf hausgemachten Spätzle mit frischen Champignons in Rahm und Käse überbacken</i>	17,50
<i>Rumpsteak (230 g) mit Knoblauch-Pfeffersauce oder Kräuterbutter und Kartoffelecken</i>	24,00



Vegetarisch:

Spaghetti all'arrabbiata mit frischem Parmesan, Blattsalat mit Traubenmostdressing 13,50

Fisch

*Tillmann's Bachforelle aus dem Sorpetal in Mandelbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und Blattsalat* 16,50
- filetiert- 19,00

*Filet von der Lachsforelle aus dem Auetal
gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Rosmarin und Thymian,
Röstkartoffeln und Salatteller* 22,50

*Matjesfilet aus dem Buchenrauch
mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm, Bratkartoffeln* 13,50

Hausgemachte Spezialitäten:

Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und Salatteller 13,50

*„Bauernteller“
Leber-, Blut- und Plockwurst am Stück,
Zwiebelringe, Gewürzgurke, Tomate, Brot und Butter* 11,00

Platte mit hausgeräucherten Knochenschinken, Brot und Butter 10,00

*„Strammer Max“
Hausgeräucherter Knochenschinken mit zwei Spiegeleiern* 9,50

*Großer „Strammer Lachs“
Toast mit hausgeräucherten Lachs auf Rucola, 2 Spiegeleier und Dillsauce* 16,50



Salate

<i>Bunte Blattsalate mit Traubenmostdressing, Champignons, gebratenen Putenstreifen, Sonnenblumenkernen Croûtons und Baguettes</i>	<i>14,50</i>
<i>Bunte Blattsalate mit Traubenmostdressing, gebratene Lachsforellenfilets aus dem Auetal, Mango-Ananas-Chillischmelze, Croûtons und Baguette</i>	<i>16,50</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>3,00</i>
<i>Knackiger Salatteller</i>	<i>5,50</i>