

Abendkarte

Frühling 2024



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Hausbrot und Landbrot 7,90

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

Bärlauchcremesüppchen 10,90

Zanderklößchen | gedörrte Kirschtomaten | Brotchips
(Biertipp: Brew Dog Pale Ale)

Zweierlei vom irischen Biolachs 15,90

Avocado | Gurke | Yuzu
(Biertipp: Riegele alkoholfreies Helles)

Variation von der Karotte 13,90

Erdnuss | Ingwer
(Biertipp: La Trappe Wit)

Krokette von geschmortem Rind 14,90

Spargelragout | cremiges Eigelb | Bärlauchsauce
(Biertipp: Borchert Braunbier)

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 Brichteighörbchen 13,90

Mit Honig-Senf Dressing
(Biertipp: Kona LongboardLager)

wahlweise mit:

... mit gebackendem Camembert 16,90
und Preiselbeeren

... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90
Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

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

Frühling 2024



Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Kellerbier vom Fass)

Schnitzel vom Durocschwein 21,90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Bochert Braunbier)

Brust von Bio-Freilandhähnchen 29,90

Kohlrabi | Dauphinekartoffeln | Morchelrahm
(Biertipp: Duvel Original)

Kotelett vom Ibericoschwein aus Freeren 32,90

Grüner Spargel | Olivengnocchi | Chorizo | Hollandaise
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Rücken und Schulter vom Reh 31,90

Gerösteter weißer Spargel | Bärlauchspätzle | Cranberrys | Wacholderrahm

Filet von der Lachsforelle im Kartoffelmantel 27,90

Glacierte Rübchen | Bärlauch-Graupenrisotto | Beure Blanc
(Biertipp: Stone Buenaveza Mexican Lager)

Vegetarisch

Kartoffelwaffel 18,90

Spargelragout | pochiertes Ei | Hollandaise
(Biertipp: Augustiner hell)

Bärlauch-Graupenrisotto 18,90

Glacierte Rübchen | Hollandaise | marinierte Wildkräuter

Lauwarmer Bulgursalat (vegan) 18,90

Falafel | Aubergine | Granatapfel
(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

Nachtisch

Vanillecreme 10,90

Rhababerkompott | karamellierte weiße Schokolade | Joghurtsorbert
(Biertipp: Samuel Smith Apricot)

Schokokuchen mit flüssigem Kern 10,90

Passionsfruchtsüppchen | Vanilleeis

...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.