

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	5,80 €
Frische Tomatensuppe mit Basilikum	5,80 €
Zwiebelsuppe „Französische Art“	6,80 €
Kleiner gemischter Salat	5,80 €
Frische Champignons an Sauce Hollandaise und Baguette	7,80 €
Räucherlachs an Meerrettich-Creme, Baguette und Butter	12,80 €

Bowls: Frisch-Leicht-Lecker

Alle Bowls werden mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Baguette und einem Dressing Ihrer Wahl serviert:

Haus-Dressing, Balsamico- oder Orangen-Walnussdressing

Unsere Variationen:

- Falafel-Bowl: mit Kräuter- oder veganem Erdnuss-Dip	14,80 €
- Nizza-Bowl: mit Thunfisch, Käse und Ei	15,80 €
- Bowl mit Garnelen in Knoblauchöl gebraten	17,80 €

Kleine Gerichte / Vegetarisch

3 Schweinemedallions "Försterin Art" mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat umlegt	17,80 €
Räucherlachs an Sahneerrettich dazu Gemüsereibplätzchen und knackige Salate in Balsamico-Dressing	17,80 €
Bunte Salatvariationen in Orangen-Walnuss-Dressing mit frischen Champignons und Streifen von der Hähnchenbrust, Bauernbaguette	16,80 €
Frische Bandnudeln in Pesto geschwenkt dazu Feta-Käse, Cherry-Tomaten, Rucola, bunte Salate	15,80 €
Knusprige Kartoffel-Rösti an buntem Pfannengemüse mit Kräuter-Dip oder veganem Erdnuss-Dip	15,80



Hauptgerichte

- * „Bergbauernschnitzel“ mit gebratenem Bacon,
Zwiebel und Berg-Käse gratiniert, Röstkartoffeln und bunte Salate 21,80 €
- * Sauerländer „Krüstchen“ 2 Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
bunten Salaten, Spiegelei, Champignons und Pommes frites 21,80 €
- * Schnitzel in Champignonrahm- oder feuriger Paprikasauce,
dazu Pommes frites und Salat 18,80 €
- * Schweinerückensteak „Mexico“
mit scharfer, roter Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 18,80 €
- * Schweinefilet „Schwäbische Art“ in Champignonrahmsauce,
dazu Spätzle und bunte Salate 22,80 €
- * Schweinefilet „Walliser Art“
mit Pfirsich und Preiselbeer-Sahne dazu Kroketten und bunte Salate 22,80 €
- * Schweinelendchen in feiner Rahmsauce,
dazu Kroketten und bunte Salate 21,80 €
- * „Ungarischer Pfefferteller“ Schweinefilet in feuriger Sauce
von frischem Paprika und grünem Pfeffer,
Kroketten und bunte Salate 22,80 €
- * Schlemmerteller „Drei Musketiere“ Rinder- und Schweinemedailles
an dreierlei Saucen mit Kroketten und frischem Gemüse 24,80 €
- * „Haustopf“ Medailles und kleine Steaks vom Schwein
mit Kräuterbutter, Gartengemüse, Speckböhnchen, Champignons,
Röstkartoffeln und Blattsalaten 22,80 €



* Grillteller „Poststuben“ Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinefilet, dazu Kräuterbutter, Mexico-Sauce, Röstinchen und bunte Salate	24,80 €
Rumpsteak „Holzfäller Art“ 300 gr. mit frischen Champignons und Röstzwiebeln dazu Röstkartoffeln und bunte Salate	33,80 €
Rumpsteak „Amerikanisch“ 300 gr. mit Kräuterbutter dazu Kroketten und Böhnchen im Speckmantel	32,80 €
Rumpsteak 300 gr. in einer Cognac-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelrösti und bunte Salate	32,80 €
Für 2 Person Steakplatte „Postgeheimnis“ lassen Sie sich überraschen	49,80 €

Geflügel/Wild/Fisch

* Medaillons aus der Hähnchenbrust auf mediterranem Paprika-Zucchini-Gemüse dazu Kräuterbutter und Röstinchen	22,80 €
* Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Pfirsich und Ananas dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und knackige Salate	22,80 €
„Sauerländer Wildpfeffer“ Hirschedelgoulasch, dazu hausgemachte Spätzle und Apfelmus mit Preiselbeeren	23,80 €
Forelle Müllerin aus heimischen Gewässern in Mandelbutter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Blattsalate	22,80 €
Frisch gebratenes Lachsfilet an feiner Kräuterrahmsauce, mediterranem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln	25,80 €
* Auch als Seniorengerichte abzüglich 1,50 € erhältlich	

