



VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio von der Steakhütte

mit gehobeltem Parmesan, Zitronen-Pfeffer
und Olivenöl

13,90 €

Hausgebeizter Graved-Lachs

mit Senf-Dillsauce auf Reibekuchen

14,90 €

Westerwälder Kartoffelsuppe

mit **Krakauer**, Lauchzwiebeln und Croutons

7,90 €



Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

7,90 €

Vegane Tomatensuppe

mit gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum
und Cherrytomaten

7,90 €

**Zusätzlichen Brotservice auf Wunsch
berechnen wir mit pro Person a 3,50 €.**



HAUPTGERICHTE

Flammkuchen „Westerwälder Art“
mit **Wiedtaler Rohschinken**, Zwiebelwürfeln
und geriebenem Käse

14,00 €



Currywurst „Hotel zur Post“,
dazu Pommes frites

16,50 €



Lachs-Burger „Coleslaw“ im Brioche-Bun
mit Gurkenspaghetti, Tomaten, Senf-Dillsauce
Pommes frites und hausgemachter Mayonnaise

18,00 €



Für alle mit diesem Zeichen gekennzeichneten Speisen besteht die Möglichkeit, **eine Seniorenportion** zu wählen. Dafür gewähren wir einen Preisnachlass von **3,00 €**.



HAUPTGERICHTE



Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce,
auf grünen Bohnen mit **Wiedtaler Speck**,
dazu Kartoffelkroketten
23,50 €



Kalbsleber Berliner Art
mit geschmorten Zwiebeln und Apfelscheiben auf Kartoffelpüree,
dazu ein bunter Salatteller
19,50 €



Schweineschnitzel Jäger Art
in Champignonrahmsauce,
dazu Pommes frites und bunte Blattsalate
23,50 €



Limousin Rumpsteak
mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu **Westerwälder Bratkartoffeln**
und ein bunter Salatteller
32,50 €



Für alle mit diesem Zeichen gekennzeichneten Speisen besteht
die Möglichkeit, eine **Seniorenportion** zu wählen.
Dafür gewähren wir einen Preisnachlass von **3,00 €**.



„FISCHIGE“ HAUPTGERICHTE

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten
auf Rahmsauerkraut,
mit Zwiebelmarmelade und Honig-Chili-Speck
26,50 €

Lachsfilet mit Garnelen in Kräuterbutter gebraten
gegrillten Apfelscheiben und Meerrettich
auf hausgemachtem Reibekuchen,
dazu ein bunter Salatteller
29,50 €

Für
eine Portion Ketchup und/ oder eine Portion Mayonnaise
berechnen wir je 1,30 €