

Vorspeisen

Flammkuchen

Elsässer Art

Speck, Zwiebeln, Lauch, Schmand, Käse

9,20

Tomate Mozzarella und hausgemachte Pesto

Marktfrische Tomaten, Bio-Basilikumpesto aus eigenem Anbau, Schmand, Käse

11,20

Suppen

Hausgemachte Rinderbouillon

mit Kräuterflädle, Gemüsejulienne, Markklößchen und Gartenfrische Kräuter

7,50

cremige Kartoffel- Lauch-Suppe

mit gebackener Metzgerfleischwurst

6,80

Hessisches Tapas-Brett

(bei diesem Gericht ist eine Umbestellung leider nicht möglich)

Speckkartoffel in Käsesoße, Handkäs-Ravioli uff Äppelwoisud, klaanes Markklößjersüppche, Spundekäs un brezzelscher, gebratene Blut- un Läßberworscht uff Äppelkompott, grie Soß' un Ei

15,80

Salat

Salat Hähnchen

verschiedene knackige Blattsalate, Gurkensalat in Essig/Öl, frische Tomaten, Rote Beete, Möhren- und Krautsalat, gebratene Hähnchenbruststreifen, geröstete Körnermischung und gartenfrische Kräuter

12,10

Kleiner Beilagensalat

verschiedene knackige Blattsalate, Gurkensalat in Essig/Öl, frische Tomaten, Rote Beete, Möhren- und Krautsalat, gartenfrische Kräuter

3,50

Vegetarisch

Gordon's Käsespätzle

*Spätzle mit Sahne, Bergkäse, Schmelzwiebeln und Röstzwiebeln,
dazu ein knackiger Beilagensalat*

12,60

Hausgemachte Steinpilzravioli

*im Parmesansud und Röstzwiebeln
dazu einem frischen Beilagensalat*

15,50

Leckereien für den kleinen Hunger

„Strammer Max“

zweierteil Schinken mit Spiegeleiern und Landbrot*

9,80

„Bauernfrühstück“

Bratkartoffeln, Dörrfleisch, Zwiebeln, Ei und frischen Salat*

8,90

„Toast Hawaii“

gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken, dazu ein knackiger
Beilagensalat*

9,50

Die Lieblingsgerichte unserer Gäste

Argentinisches Rumpsteak

mit Beilage nach Wahl und Salat

- Kräuterbutter
- Schmelzwiebeln
- Pfefferrahmsoße

21,80

Rouladen nach Oma's Art

klassisch gefüllte Rinderroulade dazu Butterkartoffeln und grüne Bohnen

18,50

Hackbraten

mit Champignonrahmsoße, Beilage nach Wahl und Salat

14,50

gesottener Tafelspitz vom Rind

mit grüner Soße, Salzkartoffeln und Salat

16,80

Das ist die Post in Linter

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Sauce Hollandaise

dazu Kartoffelkroketten und Salat

15,20

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Mit Champignonrahmsauce, Beilage nach Wahl und Salat

15,20

Frischer Fisch

Lachs vom Grill mit Safransoße

dazu Bandnudeln und Salat

18,20

Forelle entgrätet „Müllerin Art“

dazu Butterkartoffeln und Salat

18,20

Kabeljaufilet mit Riesling-Kräutersoße

dazu Butterkartoffeln und Salat

18,90

Schnitzel

Alle Schnitzel werden mit Beilage nach Wahl und Salat serviert

„Gordon“ Bleu vom Schwein

mit Bergkäse und gekochtem Schinken gefüllt

15,80

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitrone

12,30

Schnitzel „Jäger Art“

paniertes Schnitzel vom Schwein in dunkler Bratensoße und Champignons

14,50

Schnitzel in Champignonrahm

paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch

14,50

Schnitzel „Schweizer Art“

paniertes Schnitzel vom Schwein auf einer deftigen Käsesoße, mit herzhaftem Bergkäse überbacken, dazu geröstete Speckstreifen und eine Preiselbeerbirne

15,80



Speisenkarte für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup



Hähnchennuggets mit Pommes frites und Ketchup



Bandnudeln mit Bolognesesauce



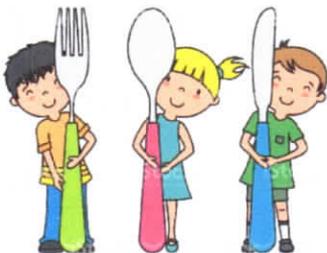
Portion Pommes mit Ketchup



Fischstäbchen mit Pommes



KIDS
Menu



Zum süßen Abschluss

Gemischtes cremiges Eis

3,20

Schokotörtchen „Vulkan“

mit Früchten und Eis

6,50

Eierlikörbecher

gemischtes cremiges Eis mit Eierlikör und Sahne

5,50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Beerenkompott und Vanilleeis

7,50

Zartschmelzendes Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

5,90

Kaiserschmarrn

Mit Beerenkompott, Apfelmus und Vanilleeis

8,50
