



HOTEL ZUR POST



RIESENBECK



Speisen à la carte



Speisen à la carte

Vorspeisen

Vegetarisches Sushi mit weißem Rettich, Gurke und Avocado im Nori-Blatt auf mariniertem Seegras und Sesam ^{1,9,11,17,22}	10,90
Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, Kapernäpfel, Limonen-Olivenöl und Balsamico ^{5,8,23}	12,50
Marinierter Spargelsalat mit Rucola, Ziegenkäse, gebackenem Wan-Tan und Basilikumpesto ^{5,8,17}	11,90
Gebackene Quiche-Lorraine mit mariniertem Sommersalat ^{2,15}	9,90
2 gegrillte argentinische Wildfang-Rotgarnelen auf Tomatensalsa, Kapernäpfel und Zitrone ^{5,8,11,14} - jede weitere Garnele	12,90 4,50
Asiatischer Tintenfischsalat mit Bambussprossen auf gebeiztem Curry-Bulgur und Austernsauce ^{6,9,26}	13,50

Suppen

Mediterrane Gemüse-Gazpacho mit schwarzem Bergpfeffer^{1,2,20}	6,90
Zitronengras-Kokoscrèmesuppe mit Curry^{1,3,10}	6,90

Speisen à la carte

Fischgerichte

- Gebratene Bachforelle „Finkenwerder Art“ im Ganzen (ohne Gräten)**
mit kleinem Sommersalat und Schmörkes²⁶ 19,90
- Kross gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Schnittlauchpüree,**
konfierte Kirschtomaten, jungen Erbsen und Weißwein-Limettenschaum^{8,11,26} 22,00

Fleischgerichte

- Gegrilltes Neuseeländisches „Reserve“ Rinder-Entrecôte**
auf Ratatouille-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus^{5,8,11} 23,90
- Wiener Schnitzel mit Kapernapfel und Sardelle**
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren^{15,26} 21,90
- Gebratenes Kalbskotelett (300 - 350 gr.)**
auf sautiertem Kräuter-Seitlingen mit Kartoffelpüree,
jungen Erbsen und Barolojus^{2,4,11,18} 26,50
- Geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein**
auf Kartoffel-Schnittlauchpüree, krossem Speck und Rotweinjus^{2,4,5,11,18,20,21} 21,00
- Gegrillte Maispouardenbrust auf sautiertem Spargelsalat,**
konfierte Kirschtomaten, Frühlingslauch und Rosmarinkartoffeln^{8,11,26} 20,50

Speisen à la carte

Zur Post "Biergarten Klassiker,"

Gelierte Sülze vom Eisbein

mit Kartoffelgratin, Remouladensauce und Rucola Salat^{2,3}

14,90

„Melanzane al forno“

Gebackener Auberginen-Mozzarella-Auflauf
nach dem Original Rezept der Oma aus Neapel^{2,5,6}

14,95

Gebratene Currywurst (2 Stück)

mit Ingwer-Zitronengrassauce und Pommes Frites^{2,5,8}

9,50

Westfälischer „Post Burger“

220 gr. Fleisch Burger im Bio-Kartoffelbrötchen, Pommes Frites
und Gurkenrelish^{5,15,21}

16,50

Desserts

Gefrorener Himbeer-Joghurt Riegel

mit Passionsfruchtsauce^{1,4,11,18}

7,20

Crème brûlée

von der Tonkabohne mit Himbeersorbet^{1,4,11,18}

7,50

Marinierter Erdbeersalat

mit Vanilleeis und Schlagsahne^{1,4,11,18}

7,80

Geeistes Tiramisu

mit Biskuit, Amaretto und Butterstaub^{1,4,11,18}

7,00

Getränke

Aperitif

Sandeman Sherry Fino^{1,2}	5 cl	3,50
Sandeman Sherry Golden^{1,2,3}	5 cl	3,50
Vermouth Dry^{1,2,3}	5 cl	5,00
Vermouth Rosso^{1,2,3}	5 cl	5,00
Vermouth Gran Reserva^{1,2,3}	5 cl	6,00
Delaforce Port Fine Ruby^{1,2,3}	5 cl	4,80
Pernod^{1,2,3}	4 cl	5,00
Aperol Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	5,50
Münsterländer Aperitif mit Sekt^{1,5,9,18,23}	20 cl	5,50
Campari Soda¹	20 cl	5,50
Campari Orange^{1,5,9,18,23}	20 cl	7,00

Schaumwein^{2,3}

Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken	10 cl	3,50	75 cl	22,90
Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken	10 cl	3,90	75 cl	24,90
Fruttato amabile Lambrusco – lieblich	10 cl	3,90	75 cl	25,90

Roséwein^{2,3}

Italien – Apulien

2018 Rosato Cuvée – trocken

I.G.T. Puglia – Weingut Collezione Il Mio	20 cl	4,90	100 cl	24,00
---	-------	------	--------	-------

Getränke

Weißwein²³

Deutschland – Franken

2018 Silvaner – trocken

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 5,50 100 cl 27,00

Deutschland – Mosel

2018 Zeltinger Himmelreich Riesling – feinherb

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 5,90 100 cl 29,00

Deutschland – Pfalz

2018 Weißburgunder – trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 5,50 100 cl 27,00

Italien – Venetien

2018 Pinot Grigio – trocken

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 4,90 100 cl 24,00

Rotwein²³

Deutschland – Pfalz

2017 Dornfelder – trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 4,90 100 cl 24,00

Italien – Sizilien

2016 Rosso Cuvée – halbtrocken

I.G.T. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 5,50 100 cl 27,00

Italien – Apulien

2017 Primitivo – trocken

I.G.T. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 5,50 100 cl 27,00

Getränke

Biere

Fassbier

Früh Kölsch			0,2 l	2,30
Veltins Pilsener	0,25 l	2,70	0,4 l	4,20
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,40	0,5 l	4,50
Andechs Dunkel Export	0,3 l	3,40	0,5 l	4,50
Fürstenberg Pilsener	0,3 l	3,40	0,5 l	4,50

Flaschenbiere

Andechs Weissbier hell			0,5 l	4,50
Andechs Weissbier dunkel			0,5 l	4,50
Andechs Weissbier (alkoholfrei)			0,5 l	4,50
Veltins Pilsener (alkoholfrei)			0,33 l	3,10

Heissgetränke

Café Crema¹⁰	2,90
Kaffee entkoffeiniert	2,90
Espresso¹⁰	2,40
Espresso doppelt¹⁰	3,40
Cappuccino^{10,18}	3,40
Milchkaffee^{10,18}	3,90
Latte Macchiato^{10,18}	3,90
Heiße Schokolade¹⁸	3,90
Dallmayr Tee verschiedene Sorten:	3,00

First Flush Darjeeling ¹⁰ (100% schwarzer Tee der Sorte Darjeeling), Earl Grey¹⁰ (Schwarztee, Aroma), Japan Sencha (Grüner Tee), Kamille (Kräutertee), Pfefferminze, Mango/Passionsfrucht (Früchtetee)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser²³

Rhodium Gourmet naturell	25 cl	2,50	75 cl	6,50
Rhodium Gourmet medium	25 cl	2,50	75 cl	6,50
Rhodium Gourmet classic	25 cl	2,50	75 cl	6,50
San Pellegrino			75 cl	7,50

Limonaden

Afri Cola^{1,2,10}	20 cl	2.50	40 cl	4.40
Afri Cola leicht^{1,2,10,12}	20 cl	2.50	40 cl	4.40
Bluna Orange^{1,3}	20 cl	2.50	40 cl	4.40
Bluna Zitrone^{1,2}	20 cl	2.50	40 cl	4.40
Goldberg Tonic Water⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Bitter Lemon⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Ginger Ale^{1,9}	20 cl	3,00		
Effect Energie	20 cl	3,90		

Malzbier

Veltins Malz¹			33 cl	3.10
---------------------------------	--	--	-------	------

Fruchtsäfte

Saft – Saftschorle	20 cl	2,90	40 cl	3.90
---------------------------	-------	------	-------	------

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Ananassaft –
Pink Grapefruitsaft – Maracujanektar – Multivitaminsaft –
Tomatensaft – Cranberrynektar – Rhababernektar

Getränke

Absacker

Ramazotti¹	0,2 cl	2,60
Averna¹	0,2 cl	2,60
Underberg¹	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,60
Langemeyer Kräuterwacholder¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Weizenkorn	0,2 cl	1,70
Münsterländer Roter Traum¹	0,2 cl	1,70
Münsterländer Saurer Paul¹	0,2 cl	1,70
Münsterländer Süsse Alwine¹	0,2 cl	1,70
Münsterländer Kräuter Paul¹	0,2 cl	2,00
Ibbenbürener Grubengold¹	0,2 cl	1,80
Sasse Lagerkorn	0,2 cl	2,50
Andechser Klosterkräuter	0,2 cl	2,30
Andechser Obstler	0,2 cl	2,30
Andechser Klosterbiene	0,2 cl	3,60
Marzadro Limoncino²³	0,2 cl	2,90
Marzadro Amaro Bergkräuter²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Olia del Garda²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Le Diciotto Lune	0,2 cl	5,40
Marzadro La Trentina Tradizionale	0,2 cl	5,90
Marzadro La Trentina Morbida Barrique	0,2 cl	5,90
Marzadro Giare Amarone²³	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Haselnuss¹⁹	0,2 cl	3,90

Allergene und Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

anbei finden Sie ab sofort bei jedem unserer Gerichte die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen anhand der unten aufgelisteten Zahlen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen sprechen Sie uns gerne an, wir werden Ihnen behilflich sein.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 chininhaltig
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- 13 enthält glutenhaltige Getreide
- 14 Krebstiere
- 15 Eier
- 16 Erdnüsse
- 17 Soja
- 18 Laktose
- 19 Schalenfrüchte
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesam
- 23 Schwefeldioxid & Sulphite
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere
- 26 Fisch



HOTEL ZUR POST



RIESENBECK



HOTEL ZUR POST

Hospitalstraße 2
48477 Hörstel-Riesenbeck

www.hotelzurpost-riesenbeck.de

Tel: 05454 - 933 043 - 3 · Fax: 05454 - 933 043 - 9

info@hotelzurpost-riesenbeck.de

