



HOTEL ZUR POST
★★★★
RIESENBECK

Speisen à la carte



Feine winterliche Menüs

Menüauswahl

Vorspeise

Angemachtetes Kalbstatar auf Rote Bete Carpaccio mit gehobeltem Parmesan,
Crème Fraîche und gebackenem Brotchip

oder

1 Knuspergarnele und 1 marinierte Gänsepraline
auf asiatischem Wakame Salat mit Feldsalat und Sylter Dressing

oder

Hausgebeizter Lachs mit Olivenkräuteröl und Crème Fraîche



Suppe

Erbsenrahmsüppchen mit Mettendenklößchen und Brotcroutons



Hauptgang

Hirschragout mit Waldpilzen, Speck Lardons, Brotcroutons,
Wachholderrahmsauce, Spätzle und Rosenkohlpüree
dazu eine halbe Portweinbirne mit Preiselbeeren

oder

¼ knusprig gebackene Bauernente mit Sauerkirschjus,
Rotkohl und Serviettenknödel

oder

Knusprig gebackenes Goldbarschfilet auf Erbsenpüree
und frittiertem Rucola



Dessert

Mandelhippenblüte mit Himbeersorbet, Bourbon-Vanillesauce
und eingelegten Rumfrüchten

oder

Crème brûlée von der Tonkabohne und Vanille mit Himbeersorbet

3 Gänge Menü ohne Suppe 44,00 € pro Person

4 Gänge Menü mit Suppe 50,00 € pro Person

Speisen à la carte

Vorab zum Brot:

3 Scheiben Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Mozzarella	5,80
mit Parmaschinken und Rucolasalat	8,50
Zusätzliches Couvert Brot	2,50

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	14,50
1 Knuspergarnele und 1 marinierte Gänsepraline auf asiatischem Wakame Salat mit Feldsalat und Sylter Dressing	16,50
Hausgebeizter Lachs mit Olivenkräuteröl und Crème Fraîche	14,90
Holländischer Knusperteller Mit Bitterballen, Maispoularden Dim-Sum, gebackenem Gouda im Filo Teig und Zwiebelringen, dazu Curry Sauce und Süß-Saure Sauce	12,80
Angemachtes Kalbstatar auf Rote Bete Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, Crème Fraîche und gebackenem Brotchip	18,50

Suppe

Erbsenrahmsüppchen mit Mettendenklößchen und Brotcroutons	8,90
V Pikante Linsen-Curry-Kokossuppe mit einem gebackenem Kroepek Chip	9,50

V=Vegetarisch

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.

Speisen à la carte

Vegetarisch

V Spinatknödel

mit Blattspinat, Nussbutter, Parmesan und Rucola Salat 16,90

V Mit Zucchini gefüllte Auberginenrouladen,

gehackte Mandeln und Mozzarella in Tomatensauce im Ofen gebacken 17,50

Fisch

Knusprig gebratenes Goldbarschfilet auf Erbsenpüree und frittiertem Rucola

24,50

Gebratener Atlantik Skrei

auf Rote Bete Gemüse und Rosmarinkartoffeln 26,90

Zur Post "Klassiker,,

Rumpsteak

mit Cafe de Paris Butter auf Rosenkohlpüree und Rosmarinkartoffeln 29,50

½ knusprige Bauernente

mit Sauerkirschjus, Rotkohl und Serviettenknödel 29,50

Hirschragout

mit Waldpilzen, Speck Lardons, Brotcrôutons, Wachholderrahmsauce,
Spätzle und Rosenkohlpüree dazu eine halbe Portweinbirne
mit Preiselbeeren 26,50

V=Vegetarisch

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.

Speisen à la carte

Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone	24,50
Gebratene Currywurst (2 Bratwürste) mit hausgemachter Zitronengras-Ingwer-Currysauce und Pommes Frites	15,50

Desserts

Hausgemachtes Blaubeerparfait in einer Schokoladenhalbkugel und hausgemachter Bourbon Vanillesauce	8,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne und Vanille mit Himbeersorbet	8,50
Gebackene Marillenknödel mit Vanilleeis und Bourbon-Vanillesauce	9,50
Mandelhippenblüte mit Himbeersorbet, Bourbon-Vanillesauce und eingelegten Rumfrüchten	9,90

Getränke

Aperitif

Sandeman Sherry Golden^{1,23}	5 cl	3,50
Vermouth Dry^{1,23}	5 cl	5,00
Vermouth Rosso^{1,23}	5 cl	5,00
Vermouth Gran Reserva^{1,23}	5 cl	6,00
Delaforce Port Fine Ruby^{1,23}	5 cl	5,80
Pernod^{1,23}	4 cl	5,50
Hotel zur Post Spritz (Kirschlikör, Rosésekt, Cocktailkirsche & Minze)	20 cl	6,90
Aperol Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Limoncello Spritz^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Münsterländer Aperitif mit Sekt^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Hugo^{1,5,9,18,23}	20 cl	6,90
Campari Soda¹	20 cl	6,50
Campari Orange^{1,5,9,18,23}	20 cl	7,00

Schaumwein²³

Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken	10 cl	4,90	75 cl	34,50
Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken	10 cl	4,90	75 cl	34,50

Roséwein²³

Italien - Apulien

2021 Rosato Cuvée – trocken

I.G.T. Puglia - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	6,50	100 cl	32,00
---	-------	------	--------	-------

Getränke

Weißwein²³

Deutschland – Franken

2020 Silvaner - trocken

Qba – Weingut Winzer Sommeracher 20 cl 6,60 100 cl 32,50

Deutschland – Mosel

2019 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb

Qba – Weingut Martin Schömann 20 cl 6,90 100 cl 34,00

Deutschland – Pfalz

2020 Weißburgunder - trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt 20 cl 6,60 100 cl 32,50

Italien – Venetien

2020 Pinot Grigio - trocken

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,50 100 cl 32,00

Rotwein²³

Italien – Apulien

2020 Primitivo - trocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,40 100 cl 31,50

Italien – Sizilien

2016 Rosso Cuvée – halbtrocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio 20 cl 6,80 100 cl 33,50

Deutschland – Baden

2020 Spätburgunder - trocken

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen 20 cl 6,60 75 cl 32,50

Getränke

Biere

Fassbier

Andechs Weissbier hell			0,5 l	4,90
Veltins Pilsener	0,25 l	2,90	0,4 l	4,20
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Andechs Dunkel Export	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Fürstenberg Pilsener	0,3 l	3,80	0,3 l	5,10

Flaschenbiere

Andechs Weissbier dunkel			0,5 l	4,80
Andechs Weissbier (alkoholfrei)			0,5 l	4,80
Veltins Pilsener (alkoholfrei)			0,33 l	3,20
Früh Kölsch			0,33 l	3,90

Heissgetränke

Café Crema¹⁰				3,20
Kaffee entkoffeiniert				3,00
Espresso¹⁰				2,50
Espresso doppelt¹⁰				3,40
Cappuccino^{10,18}				3,90
Milchkaffee^{10,18}				4,20
Latte Macchiato^{10,18}				4,40
Heiße Schokolade¹⁸				4,20
Dallmayr Tee verschiedene Sorten:				3,50

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	2,80	75 cl	6,90
Rhodium Gourmet classic	25 cl	2,80	75 cl	6,90
Rhodium Gourmet medium	25 cl	2,80	75 cl	6,90
San Pellegrino			75 cl	7,50

Limonaden

Afri Cola^{1,2,10}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Afri Cola leicht^{1,2,10,12}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Bluna Orange^{1,3}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
Bluna Zitrone^{1,2}	20 cl	2,70	40 cl	4,60
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		
Salvus Regina	20 cl	2,70		

Malzbier

Veltins Malz¹			33 cl	3,20
---------------------------------	--	--	-------	------

Fruchtsäfte

Saft – Saftschorle	20 cl	2,90	40 cl	4,80
---------------------------	-------	------	-------	------

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Ananassaft – Pink Grapefruitsaft – Maracujanektar –
Multivitaminasaft – Cranberrynektar – Rhababernektar

Getränke

Absacker

Ramazzotti ¹	0,2 cl	2,60
Averna ¹	0,2 cl	2,60
Underberg ¹	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,80
Langemeyer Kräuterwacholder ¹	0,2 cl	2,00
Münsterländer Weizenkorn	0,2 cl	1,80
Münsterländer Roter Traum ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Saurer Paul ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Süsse Alwine ¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Kräuter Paul ¹	0,2 cl	2,20
Ibbenbürener Grubengold ¹	0,2 cl	1,80
Sasse Lagerkorn	0,2 cl	2,50
Sasse Kakao mit Nuss	0,2 cl	3,90
Andechser Klosterkräuter	0,2 cl	2,30
Andechser Obstler	0,2 cl	2,30
Andechser Klosterbiene	0,2 cl	3,60
Marzadro Limoncino ²³	0,2 cl	3,20
Marzadro Amaro Bergkräuter ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Olia del Garda ²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Grappa Le Diciotte Lune ²³	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 Grappa Giare Amarone ²³	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere ¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne ¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Haselnuss ¹⁹	0,2 cl	3,90
Birkenhof Alte Quetsche	0,2 cl	3,60
Birkenhof Alte Kirsche	0,2 cl	3,90
Birkenhof Alte Himbeere	0,2 cl	3,80

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

