HOTEL ZUR POST

RIESENBECK

Speisen à la carte

Degustationsmenü & Speisen à la carte

Menüauswahl

Vorspeise

Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola

oder

Riesengarnele und kross gebackener 1/2 Oktopus Tentakel auf asiatisch mariniertem Wakame Salat und Popodam Chip

oder

Karamellisierte Ziegenkäse Creme brûlée mit Feigensenf und kleinem Wildkräutersalat

Suppe

V **Minestrone**
(Italienische Gemüsesuppe mit Bohnen und geriebenem Parmesan)

Hauptgang

Rosa gebratene Lammrückenfilets auf Ratatouille Gemüse mit Basilikum-Jus, Tomatenwürfel, Rosmarin Kartoffeln und Basilikum Pesto

oder

Rinderfilet auf Kenia Bohnen mit einer Pernod-Pfefferrahmsauce und Brandteigkrapferln

oder

Kross gebratene Lachstranche auf Rahmspinat, Rosmarinkartoffeln und Riesling-Schaum

Dessert

Hausgemachtes Zimtparfait in einer Schokoladenhalbkugel mit eingelegten Rumfrüchten

oder

Créme brûlée von der Tonkabohne und Vanille mit Pistazieneis

oder

Zwetschgenknödel auf Zwetschgen-Kompott mit Vanilleeis und Vanillesauce

3-Gänge-Menü ohne Suppe 55,00 € pro Person
4-Gänge-Menü mit Suppe 62,00 € pro Person

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

Speisen à la carte

Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola	17,50
2 Riesengarnelen und 1 kross gebackener Oktopus Tentakel auf asiatisch marinierten Wakame Salat und Popodam Chip	21,00
Karamellisierte Ziegenkäse Creme brûlée mit Feigensenf und kleinem Wildkräutersalat	16,50
7 gebratene Riesengarnelen mit Tomaten Concassée, Olivenkräuteröl und Frühlingszwiebeln	19,50
Gebackene Gänsefleischpraline und Maispoulardenfilets auf asiatisch mariniertem Wakame Salat und hausgemachtem Mango Chutney	17,50
Zusätzliches Couvert Brot	2,50

Suppe

V **Minestrone** (Italienische Gemüsesuppe mit Bohnen und geriebenem Parmesan)	9,90
Klassische Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Markklößchen und Eierstich	9,90

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Vegetarisch

V **Knödel Triologie**
Spinatknödel, Rote Bete Knödel und Käseknödel auf Rahmspinat, Nussbutter, Parmesan und Rucola 21,50

V **Gefüllte Blätterteigpastete mit Rahmspinat**
mit gehobeltem Parmesan und Mozzarella dazu ein kleiner Wildkräutersalat 21,50

Fisch

Kross gebratene Lachstranche
auf Rahmspinat, Rosmarinkartoffeln und Riesling-Schaum 27,50

Kross gebackene Riesengarnelen und Baby Oktopus
auf Tomaten-Paprikareis mit einer pikanten Tomaten- und Remouladensauce 31,50

Zur Post ”Klassiker„

½ knusprige Bauernente
mit Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 36,50

Rinderfilet
auf Kenia Bohnen mit einer Pernod-Pfefferrahmsauce und Brandteigkrapferln 42,50

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

Speisen à la carte

Hirschragout
auf hausgemachten Spätzlen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl und gemischten Waldpilzen 31,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone 27,90

Rosa gebratene Lammrückenfiletsl
auf Ratatouille Gemüse mit Basilikum-Jus und Tomatenwürfeln, Rosmarinkartoffeln und Basilikum Pesto 34,90

Rinderfilet- und Schweinefiletspitzen
in einer Waldpilzrahmsauce auf Bandnudeln und Ratatouille Gemüse 39,00

Desserts

Hausgemachtes Zimtparfait
in einer Schokoladenhalbkugel mit eingelegten Rumfrüchten 9,50

Créme Brûlée
von der Tonkabohne und Vanille und Pistazieneis 10,50

Zwetschgenknödel
auf Zwetschgen-Kompott mit Vanilleeis und Vanillesauce 10,50

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

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 Soda[1]	20 cl	6,50
Campari Orange[1,5,9,18,23]	20 cl	7,00

Schaumwein[23]

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

Roséwein[23]

Italien - Apulien

2021 Rosato Cuvée – trocken I.G.T. Puglia - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	6,50	100 cl	32,00

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

Getränke

Weißwein[23]

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

Rotwein[23]

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

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

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 Crema[10]	3,20
Kaffee entkoffeiniert	3,00
Espresso[10]	2,50
Espresso doppelt[10]	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 Grey[10] (Schwarztee, Aroma), Japan Sencha (Grüner Tee), Kamille (Kräutertee), Pfefferminze, Mango/Passionsfrucht (Früchtetee)

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser[23]

Rhodius Gourmet naturell	25 cl	2,80	75 cl	6,90
Rhodius Gourmet classic	25 cl	2,80	75 cl	6,90
Rhodius 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 Water[9]	20 cl	3,00		
Goldberg Bitter Lemon[9]	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 Malz[1]	33 cl	3,20

Fruchtsäfte

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

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

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

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

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

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