



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

**Knusprig gebackene Eismeergarnelen auf
asiatisch mariniertem Wakame Salat**

oder

2 Wachtelbrüstchen auf grünem und weißem Spargelsalat



Suppe

Spargelcrèmesuppe



Hauptgang

**Gebackenes See Kap Filet in der Knusperpanade auf Kartoffel-Gurkensalat
und hausgemachter Remouladensauce**

oder

**Rumpsteak mit Café de Paris Butter überbacken auf Ratatouille Gemüse,
Barolo-Jus und Rosmarinkartoffeln**

oder

**1/2 Pfund Stangenspargel mit Schmörkes, Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter,gekochtem und geräuchertem Schinken**



Dessert

**Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier, Vanilleeis,
geschlagener Sahne und Nusskrokantn**

oder

Crème brûlée von der Tonkabohne und Vanille mit Pistazieneis

oder

**Parfait Trilogie von Erdbeere, Grand Marnier und Tahiti Vanille im
Schokoladenbecher auf Vanille Sauce und Haselnusseis**

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

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

Speisen à la carte

Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rind mit frischem Parmesan, altem Balsamico, Trüffel-Olivenöl und Rucola	17,50
Knusprig gebackene Eismeergarnelen auf asiatisch mariniertem Wakame Salat und hausgemachter Remouladensauce	17,50
2 Wachtelbrüstchen auf grünem und weißem Spargelsalat	15,90
V Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren, Burrata und Popodam Chip	18,50
3 Stück ausgebackener Stangenspargel mit Parmaschinken umwickelt und Sauce Hollandaise	15,50
V 3 Scheiben Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Mozzarella	7,50
mit Parmaschinken und Rucola Salat	9,00
Zusätzliches Couvert Brot	2,50

Suppe

Klassische Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen und Schnittlauch	8,50
V Spargelcremesuppe mit Eismeer Garnelen	9,50
	12,50

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

Waldpilzrisotto

mit gebackenem Rucola Salat 19,50

Fisch

Gebackenes See Kap Filet

in der Knusperpanade auf Kartoffel-Gurkensalat und
hausgemachter Remouladensauce 27,50

Kross gebratene Lachstranche

auf Spargelgemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln
mit Limettenschaum 27,50

Zur Post "Klassiker,,

Gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken

auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Preiselbeeren und Zitrone 27,90
– mit Jäger Sauce und Pommes Frites anstatt Kartoffelsalat 4,00

Speisen à la carte

Rumpsteak mit Café de Paris Butter

überbacken auf Ratatouille Gemüse, Barolo-Jus und Rosmarinkartoffeln 34,50

Pulled Pork

mit Pommes Frites und Krautsalat 19,90

V 1/2 Pfund Stangenspargel

mit Schmorke und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 19,00

Wahlweise dazu:

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 12,50
- Gekochter und geräucherter Schinken 10,50
- Tranchen von der Maispouardenbrust 15,50
- Extra Portion Sauce Hollandaise 5,50

Desserts

Crème Brûlée

von der Tonkabohne und Vanille und Pistazieneis 10,50

Marinierte Erdbeeren

mit Grand Marnier, Vanilleeis, geschlagener Sahne und Nusskrokant 10,50

Parfait Trilogie von Erdbeere

mit Grand Marnier und Tahiti Vanille im Schokoladenbecher auf Vanille Sauce und Haselnusseis 10,50

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

Ramazotti 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

