



Speisen à la carte

— — — — —



*Degustationsmenü &
Speisen à la carte*

Speisen à la carte

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich kulinarisch überraschen!

Egal ob Fisch, Fleisch oder Vegetarisch. Es ist für jeden etwas dabei!

3-Gang Menü 45,00 €

5-Gang Menü 75,00 €

Vorspeisen

Kalbsleber

Guanciale – Amaretto – Apfelgelee 16,00

Hirschtatar in Aspik

schwarze Johannisbeere – Pecorino Cannolo – Zitrone Sfere 18,00

Oktopus

Kürbiscrème – Rosmarinkartoffeln – rote Zwiebeln 19,00

Geräucherte Forelle

Kokos-Meerrettichsauce – Curry Macaron – Lauch-Öl 17,00

V Rote Bete Carpaccio

Brotchips – Staudensellerie Gelee – Ziegenkäsecrumble 15,00

Zusätzliches Couvert Brot

2,50

Suppe

Wildconsommé

Markklößchen – Basilikum 9,50

V Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskerne – Kürbiskernöl – Ginschaum 9,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Pasta

Linguine

Brotcrème – Meeräsche – Salbeigelee 18,00

Bucatini

Wildschweinragout – Pecorino Espumam – Waldbeerpulver 19,00

Rinderravioli

Pilz Demi-Glace – Topinamburchips – Amarettoschaum 20,00

V Orecchiette

Wildbrokkoli – Olivencrumble – Kürbis Espuma 15,00

Safranrisotto

Gambas – Austernsauce – Zitronen-Thymian Kaviar 19,00

Fisch

Kabeljau

Süßkartoffelpüree – Oliven-Tomatengemüse – Basilikum-Petersilienflan 29,00

Wolfbarsch

Selleriepüree – Sesamwirsing – Ponzusauce 26,00

Fleisch

Entenbrust

lauwarmer Rotkohl-Apfelsalat – Kürbispüree – Brombeersauce 27,00

Rinderfilet

Kartoffelgratin – Pilzvariation – Rotweinjus 33,00

Schweinebauch

Pak Choi – Blumenkohl Espuma – Yuzugel – Teriyaki Kaviar 25,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Desserts

Crème brûlée

von der Tonkabohne und Vanille – Haselnusseis

8,00

Tarte mit dunkler Schokoladenmousse

Salzkaramell – Baiser – Waldbeeren

8,00

Mont Blanc

Chantilly – Baiser – Maronenpüree

8,00

Warmes Schokoladentörtchen

Amarena – Joghurteis – Haselnusskrokant

8,00

Charlotte

Waldbeeren – Cointreau Schaum

8,00

Kugel Eis zur Wahl:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Pistazie

Joghurt / Mangosorbet / Zitronensorbet

2,00

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, Cocktaillirsche & Minze)	20 cl	8,90
Aperol Spritz ^{1,5,9,18,23}	20 cl	8,90
Limoncello Spritz ^{1,5,9,18,23}	20 cl	8,90
Münsterländer Aperitif mit Sekt ^{1,5,9,18,23}	20 cl	8,90
Hugo ^{1,5,9,18,23}	20 cl	8,90
Campari Soda ¹	20 cl	6,50
Campari Orange ^{1,5,9,18,23}	20 cl	7,00

Schaumwein²³

Sekt Hausmarke Herrenklasse – trocken	10 cl	6,90	75 cl	34,50
Prosecco Villa Sandi Frizzante – trocken	10 cl	6,90	75 cl	34,50

Roséwein²³

Italien – Apulien

2021 Rosato Cuvée – trocken

I.G.T. Puglia - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	6,90	100 cl	34,50
---	-------	------	--------	-------

Getränke

Weißwein²³

Deutschland – Franken

2020 Silvaner - trocken

Qba – Weingut Winzer Sommeracher	20 cl	7,20	100 cl	35,50
----------------------------------	-------	------	--------	-------

Deutschland – Mosel

2019 Zeltinger Himmelreich Riesling - feinherb

Qba – Weingut Martin Schömann	20 cl	7,90	100 cl	39,00
-------------------------------	-------	------	--------	-------

Deutschland – Pfalz

2020 Weißburgunder - trocken

Qba – Winzergenossenschaft Kallstadt	20 cl	7,20	100 cl	35,50
--------------------------------------	-------	------	--------	-------

Italien – Venetien

2020 Pinot Grigio - trocken

D.O.C. – Weingut Collezione Il Mio	20 cl	7,50	100 cl	38,00
------------------------------------	-------	------	--------	-------

Rotwein²³

Italien – Apulien

2020 Primitivo - trocken

I.G.T. - Weingut Collezione Il Mio	20 cl	7,20	100 cl	35,50
------------------------------------	-------	------	--------	-------

Deutschland – Baden

2020 Spätburgunder - trocken

Qualitätswein – Bischoffinger Vulkanfelsen	20 cl	6,80	75 cl	33,50
--	-------	------	-------	-------

Getränke

Biere

Fassbier

Veltins Pilsener	0,25 l	2,90	0,4 l	4,20
Andechs Dunkel Export	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90

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

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 Schokolade ¹⁸	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

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		
Salvus Regina	20 cl	2,70		

Fruchtsäfte

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

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Maracujanektar – Rhababernektar

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
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 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

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

