

Speisen à la carte



*Degustationsmenü &
Speisen à la carte*

Speisen à la carte

Vorspeisen

Thunfisch

Erbsencrème – Schweinebauch – Schwarzer Trüffel 18,00

Oktopus

Granatapfel – Ziegenkäsemousse – frittierte Gambas 18,00

Rindercarpaccio

Trüffelmayonnaise – Rucola – Parmesan – Pumpernickelcrumble 19,00

Wildterrine

karamellisierte Rote Zwiebeln – Rotwein – Brioche 15,00

V Zucchinitörtchen

Parmesan Fondue – Topinamburchips 15,00

Zusätzliches Couvert Brot

2,50

Suppe

Hochzeitsuppe

mit westfälischer Einlage 8,00

V Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskerne – Kürbiskernöl – Basilikumschaum 7,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Pasta

Linguine

Safran – geräucherter Lachs – Austernsauce 18,00

Bucatini

Wildschweinragout – Pecorino Espumam – Waldbeerpulver 17,00

Orecchiette

Genovese vom Rind – weiße Zwiebeln – Salbeiweißweinschaum 18,00

V Gnocchi

Erbsen-Minzcrème – gelbe Zucchini 19,00

Fisch

Seeteufel

Krokant Risotto – schwarzer Knoblauch – Pak Choi – Dijon Senfsauce 29,00

Kabeljau

Erbsenpüree – Tomaten-Zabaione – Tintenfischchip 26,00

Fleisch

Schweinebäckchen

Schwarzkohl – Sellerie-Senfpüree – Kräuter-Apfelsauce 25,00

Chateaubriand (für 2 Personen)

Rosmarinkartoffeln – wilder Brokkoli – Waldpilze – Demi-Glace 66,00

Rinderfilet

Rosmarinkartoffeln – wilder Brokkoli – Waldpilze – Demi-Glace 33,00

Brust und Keule von der Gans

Kartoffelrösti – Rotkohl – Rotwein-pfeffer Sauce 25,00

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln – Preiselbeeren – Zitrone 29,00

V=Vegetarisch

Speisen à la carte

Desserts

Weißes Orangen-Schokoladentörtchen

Mangosorbet – Himbeercrumble – Maracuja

8,00

Tarte mit Zitronencrème

Granatapfel – Zitrusfruchtkrokant

8,00

Tiramisu

Mascarpone mousse – Kakao – Amaretto

8,00

Baiser

Waldbeerenmousse – Amarenaeis

8,00

Crème brûlée von Vanille

Vanilleeis – Pistazienchip

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 Water⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Bitter Lemon⁹	20 cl	3,00		
Goldberg Ginger Ale^{1,9}	20 cl	3,00		
Salvus Regina	20 cl	2,70		

Fruchtsäfte

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

Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Maracujanektar – 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
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

