



Speisen à la carte



*Degustationsmenü &
Speisen à la carte*

Speisen à la carte

Vorspeisen

Schweineröllchen

Käse – Pistazien – geschmorte Zwiebeln – Bratensauce 15,00

Gebeizter Lachs

Salat – Orangen-Senf – Pumpernickel – blauer Mohn 17,00

Rindercarpaccio

Aubergine – Oliven – Trüffelmayonnaise 19,00

Thunfischtataki

Wasabimayonnaise – Wirsing – Kürbiscrumble 18,00

Ziegenkäse im Speckmantel

Blumenkohl-Pfeffercrème – Topinambur Chips 15,00

Suppe

Hochzeitsuppe

mit westfälischer Einlage 8,00

Minestrone

7,00

Pasta

Tagliatelle

Hirschbolognese – Pecorinokäse 18,00

Spaghetti

Miesmuscheln – Grünkohl – Chili – Weißwein 17,00

Orecchiette

Rinderragout – Zwiebel – Pilze 18,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Pasta

V Gnocchi

Gorgonzola – karamellierte Walnüsse – Birne 16,00

Risotto

Gambas – Zitronen – Porree 19,00

Fisch

Skrei

Blumenkohl – Gratin – Zitronenbuttersauce 29,00

Duett von Zander & Meeräsche

Romanesco – Speck - Kichererbsen 27,00

Fleisch

Lammlachse

Polenta – Rotkohl – Kräutersenfesauce 29,00

Rinderfilet

Selleriepüree – Rosenkohl - Rotweinsauce 33,00

Maispoularde

Kartoffelpüree – Wildbrokkoli – Orangen Jus 25,00

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffelsalat – Preiselbeeren - Zitrone 29,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Desserts

Weißes Orangen-Schokoladentörtchen

Mangosorbet – Himbeercrumble 7,00

Tiramisu

Mascarpone – Kakao – Amarena 7,00

Dunkler Schokoladenmousse

Granatapfel – Salzkaramell 7,00

Crème brûlée von Vanille

Vanilleeis – Pistazienchip 7,00

Kugel Eis zur Wahl:

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Pistazie 2,00
Joghurt / Mangosorbet / Zitronensorbet

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

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

