



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-Pfeffercreme – 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

Speisen à la carte

Pasta

Gnocchi

Gorgonzola – karamellisierte 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 – Kräutersenfsauce 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

Speisen à la carte

Desserts

Weiße 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, Cocktailkirsche & 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 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

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

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

Ramazzotti¹	0,2 cl	2,60
Averna¹	0,2 cl	2,60
Underberg¹	0,2 cl	3,00
Langemeyer Wacholder	0,2 cl	1,80
Langemeyer Kräuterwacholder¹	0,2 cl	2,00
Münsterländer Weizenkorn	0,2 cl	1,80
Münsterländer Roter Traum¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Saurer Paul¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Süsse Alwine¹	0,2 cl	1,80
Münsterländer Kräuter Paul¹	0,2 cl	2,20
Ibbenbürener Grubengold¹	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 Limoncino²³	0,2 cl	3,20
Marzadro Amaro Bergkräuter²³	0,2 cl	5,40
Marzadro Olia del Garda²³	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 Amarone²³	0,2 cl	6,80
Prinz Alte Waldhimbeere¹⁹	0,2 cl	3,60
Prinz Alte Williamsbirne¹⁹	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

