



HOTEL ZUR POST

RIESENBECK

Speisen à la carte



*Degustationsmenü &
Speisen à la carte*

Speisen à la carte

Vorspeisen

Antipasti Misto (für 2 Personen)	19,00
Tatar vom Thunfisch mit Wasabi – Gurke – Zwiebeln – Erdbeere	19,00
Gebeiztes Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat – Parmesan Radieschen - Bärlauchpesto	18,00
Calamari mit Brokkolicrème – Tzatziki – Tomate	17,00
V Gratinierter Ziegenkäse auf einem Apfelbett	15,00

Suppe

Hochzeitsuppe mit westfälischer Einlage	8,00
V Bärlauchsuppe mit Spargel	12,00

Pasta

Spaghetti Frutti di Mare mit Bärlauch	19,00
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen – Marktgemüse – Parmesan	18,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Pasta

V Orecchiette

mit gelben Zucchini – Tomaten – Zitrone 15,00

Risotto

mit grünem Spargel – Speck – Parmesan 17,00

Rigatoni al Forno

14,00

Fisch

Doradenfilet

mit grünem Spargel – Salzkartoffeln – Zitronensauce 29,00

Lachsfilet

mit Selleriepüree – Karotten – Kräutersauce 24,00

Fleisch

Schweinemedallions

mit Rosmarinkartoffeln – Porree – Pfeffersauce 29,00

Rumpsteak

mit Kartoffelpüree – Pilze – Rotweinjus 30,00

Schweine Schnitzel

mit Bratkartoffeln – Zitrone 25,00

V=Vegetarisch

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

Speisen à la carte

Hamburger

Hamburger „Zur Post“

180g Rinder Patty – Tomaten – Gurke – Rote Zwiebel – Jalapeño – Romana Salat – Coleslaw – Bacon – Cheddar – Burgersauce 19,00

Hamburger „Classico“

180g Rinder Patty – Salat – Tomaten – Zwiebeln – Gewürzgurke – Cheddar – Burgersauce 15,00

V Hamburger „Veggie“

vegetarisches Crispy Patty – Salat – Gurke – Tomate – karamellierte Zwiebeln – Rote Bete Salsa 13,00

Zu den jeweiligen Burgern servieren wir eine Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup

Salat

Caesar Salad

Hähnchenbrustfiletstreifen – Romana Salat – Parmesan – Croutons – Caesar Dressing 16,00

Salat „Lachs & Limette“

gebratener Lachs – Garnele – gemischter Salat – Gurke – Knoblauch – Limette – hausgemachtes Dressing 15,00

V Salat „Formaggio di Capra“

gemischter Salat – gebratener Ziegenkäse – Honig – getrocknete Tomaten – schwarze Oliven – hausgemachtes Dressing 13,00

Speisen à la carte

Desserts

Erdbeermousse – mit weißer Schokolade – Limette	8,00
Tiramisu Classico	7,00
Panna Cotta mit Waldbeeren – Rhabar	8,00
Kugel Eis zur Wahl: Vanille / Schokolade / Erdbeere / Pistazie Joghurt / Mangosorbet / Zitronensorbet	2,00

V=Vegetarisch

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

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, Cocktaillkirsche & 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 Soda¹	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

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

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
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

