

Adventskarte 2022

€

Aperitif: „Pfirsich-Spritz“:

White Peach tonic, Aperol, Sekt, Minze und Pfirsichwürfel 6,20

Vorspeisen:

Gratinierter Ziegenkäse mit Honigtomaten-Chutney, Rote Beete und Brotchips 10,20

Carpaccio vom Hirschrücken mit Feldsalat an Walnussdressing, dazu Orangenfilets und Kürbispesto 13,90

Suppen:



Kräftige Gänsekleinsuppe mit Wurzelgemüsewürfel und Nudeln 6,20

Steinpilzcremesuppe mit Bündnerfleisch und Croutons 8,90

Für unsere kleinen Gäste:

„Hänsel und Gretel“

Kleines Schweinschnitzel in Cornflakes-Knusperhülle mit Pommes frites dazu Ketchup und einen kleinen Salat 10,50



€

Unser vegetarisches Gericht:



***Riesenchampignons gefüllt mit Blattspinat,
überbacken mit Gorgonzola, dazu Kürbisfalafel,
Sauerrahm-Dipp und einen bunten Salat an Balsamicodressing* 16,90

Hauptgerichte:

Schweizer Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln 13,80

„Williamstoast“:

*Schweinerückensteak mit Birne, Waldhonig, Mandeln
und Reblochonkäse gratiniert, dazu verschiedene Salate
und einen gebutterten Toast*



15,90

*Schweineschnitzel mit Sesam-Kürbis-Kruste, Soße
dazu Pommes frites und einem bunten Salat* 16,50

***Wildragout in Wacholderrahm mit Preiselbeersahne,
Speckklößen und winterlichen Salaten mit Balsamicodressing* 17,90



*Knackig frische Blattsalate an Balsamicodressing
mit Granatapfelkernen, Croutons
und rosa gebratene Roastbeefstreifen* 18,50

€

***Zarte Kalbsroulade an Pfeffer-Cognac-Soße
mit Rahmwirsing und Schwenkkartoffeln* 23,80

*Gebratenes Zanderfilet „fast grätenfrei“,
auf Rahmsauerkraut mit Trauben und Röstkartoffelstampf* 25,80

*Ofenfrische halbe Ente mit Orangensoße,
Apfelrotkohl und Speckklöße* 25,80

*Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind
mit karamellisierten Rotweinschalotten,
hausgemachten Mandelkroketten und einem bunten Salat* 28,90



<u>Dessert:</u>	€
„Affogato“: eine Kugel Walnusseis mit Espresso	4,30
Weinbergpfirsichsorbet mit Sekt aufgefüllt	5,80
Pistazien-Panna Cotta mit Eierlikör und Sahne	6,40
Honigkuchen-Tiramisu mit Glühweinkirschen und Sahne	7,20



****So gekennzeichnete Gerichte,
servieren wir Ihnen gerne als kleinere Portion**



**Zu einem Aufpreis von 1,80 € können Sie gerne Ihre Beilage
durch hausgemachte Bratkartoffeln umbestellen.**

**Bei Abbestellung einer Speisekomponente, z.B. ohne Soße oder ohne Toast, erfolgt keine
Preisreduzierung.**

*Liebe Gäste: Wir weisen darauf hin, dass in unseren Speisen und Getränken
folgende Allergene enthalten sein können:
Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamunt, Krebstiere, Eier, Fische,
Erdnüsse, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Sellerie, Senf, Sesamsamen,
Schwefeldioxid, Sulphite und Lupien.
Wenn Sie allergisch auf diese Zutaten sind, fragen Sie bitte das Servicepersonal
oder die Köche nach alternativen und verträglichen Speisen.*

**Wir wünschen allen unseren Gästen ein besinnliches Weihnachtsfest
und einen Guten Rutsch ins Neue Jahr
Familie Rüdell und das Posthof- Team**

**Vom 22. Dezember 2022
bis 19. Januar 2023 einschließlich
sind wir in Betriebsurlaub**



Winter-Menü



*Kräftige Gänsekleinsuppe
mit Gemüsewürfel und Nudeln*



*Zarte Schweinefilets mit karamellisierten Rotweinschalotten
auf Pestonudeln, dazu einen bunten Salat mit Balsamicodressing*



Mövenpick Apfelcrumble-Eis mit Vanillesoße und Sahne

26,70 €

