

Adventskarte 2023

€

Aperitif: „Beeren-Spritz“:

Wild Berry, Aperol, Weißwein und Beeren 6,80

Vorspeisen:

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs mit eingelegten Radieschen an Zitronendressing 13,90



Suppen:

Gänsekleinsuppe mit Wurzelgemüse und Nudeln 6,20

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Kürbiskernöl 8,90

Klare Steinpilz Essenz mit Spinatravioli 9,50

Für unsere kleinen Gäste:

*„Hänsel und Gretel“
Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites dazu Ketchup und einen kleinen Salat* 11,80



Unser veganes Gericht:

€

***Rote Bete-Falafel mit gebratenen Auberginen,
Birnen-Chutney und Humus
an Feldsalat, Balsamicodressing*

16,90



Hauptgerichte:

Schweizer Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln

13,80

*Knackige winterliche Blattsalate an Balsamicodressing,
mit gebackenem Fetakäse, Mandelblättchen
und Preiselbeeren*

16,50

*Sauerbraten nach „Rheinischer Art“
mit Apfelrotkohl und Speckklöße*

17,80

*Schweineschnitzel „Holzfäller Art“ mit
gebratenem Speck und Zwiebeln, dazu Pommes frites
und einen bunten Salat an Balsamicodressing*

18,10

***Wildragout in Wacholderrahm mit Preiselbeersahne,
Speckklöße und winterlichen Salaten mit Balsamicodressing*

18,90

*Welsfilet mit Meerrettich-Kräuter-Kruste gratiniert
auf Gnocchi-Spitzkohl-Rahmgemüse*

23,50



€

*Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind
mit Pommes frites, ‚Café de Paris‘ Butter und
bunten Salaten an Balsamicodressing*



29,50

*Portion ofenfrischer Gänsebraten mit Orangensoße,
Apfelrotkohl, Speckklöße und Bratapfel*

36,90

Dessert:

„Affogato“: eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,30

Portion (3 Kugeln) Mövenpick Eis mit Sahne

4,50

Portion Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

7,50

Crepes mit Waldbeerenkompott, Vanilleeis und Sahne

8,90

*****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.*

Unser Gansbesonderes Angebot zu Weihnachten
für Ihren Genuss zuhause:

Einfach die Gans (vakuumiert) im Wasserbad erwärmen, mindestens 10 Tage gekühlt haltbar

<i>¼ Gans mit reichlich Orangensoße</i>	<i>27,50</i>
<i>3 Speckklöße</i>	<i>4,00</i>
<i>Hausgemachter Apfelrotkohl</i>	<i>4,00</i>

Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2023, und um Abholung am Freitag, den 22.12.2023 zwischen 16:00-19:00 Uhr.



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

Vom 22. Dezember 2023
bis 18. Januar 2024 einschließlich
sind wir in Betriebsurlaub