POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Saiblingsfilet mit Tanne gebeizt
Kaviar / Kürbis / Kürbiskerne
14,00 € *

Lachsforelle mit Miso mariniert
Rote Beete / Sesam / Misosud
13,50 €

Mirabellen Sorbet
Maximilians BEGIN

Zweierlei vom Hürrlinger Reh - Rücken & Ragout
Rahmwirsing / Shiitake Pilze / Maronen
Semmelknödel
34,50 € *

Nougat-Mousse
Quittenkompott / Quittensorbet / knusper Müsli
9,50 € *

5-Gang 64,50 €
* 3-Gang 48,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2020 Laufener Grauburgunder -NO. 5- trocken
Winzerkeller Laufen / Laufen / Baden

0,1 l 4,40 €
0,75 l 24,00 €

2021 Frida Weissweincuvee
Weingut Kuhn / Freiburg / Baden

0,1 l 4,90 €
0,75 l 31,50 €

Rotwein
2018 TERRE di San Leonardo
Weingut San Leonardo / Trentino / Italien

0,1 l 4,80 €
0,75 l 28,50 €

BLONDSCHOPF Helles 0,33l 3,50 €

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller
5,50 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Apfel-Rotkraut / Spätzle / Apfelchutney
24,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 33,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Ziegenkäse
Rote-Beete Humus/ Trockenfrüchte / Mandel
11,50 €

Tarte vom Hokkaido Kürbis
karamellisierter Brie / Bohnen / Aprikosen Chutney
14,50 €

Tonkabohnen Creme Brûlée
Weißes-Schokoladen Passionsfruchteis
Birnenragout / Zitronen-Crumble

3-Gang 33,50 €

Keine Kreditkartenzahlung möglich

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb
Thunfischsauce / Meerrettich / Kapern / Croutons — 14,50 €

Feldsalat mit Walnussdressing
Birne / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten — 8,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Gemüsestreifen / Kräuterflädle — 5,50 €

Kürbis-Ingwercremesuppe
Ziegenkäse / Kürbiskernöl — 8,50 €

Essenz vom heimischen Reh
Rotkraut / Maronen / Haselnuss — 8,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak
Pommes frites/ Kräuterbutter — 27,50 €

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken
Pommes frites / bunter Salatteller — 17,50 €

Gekochte Rinderzunge
Madeirajus / grüne Bohnen / Nudeln — 18,50 €

Gulasch vom heimischen Zicklein
Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle — 22,00 €

Keule vom Seewanger Bio-Hähnchen
Rote Beete Risotto / Petersilienpesto / Meerrettich — 21,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet
Kürbissauce / Kürbis-Estragonsauerkraut / Kartoffelkrapfen — 26,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Käsespätzle
Zwiebeln / bunter Salatteller — 14,50 €

Rote Beete Risotto
Walnüsse / Ziegenkäse / Meerrettich / Petersilienpesto — 16,50 €

SALATE & Vesper

Großer Salatteller
gebratene Fischfilets / Kräuterbutter — 18,50 €

Feldsalat mit Walnussdressing
kleines Rumpsteak / Kräuterbutter / Kirschtomaten / karamellisierte Nüsse — 22,50 €

Wurstsalat mit Käse
mit Brot // mit Bratkartoffeln — 9,00 € // 12,50 €

Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof
Zwiebeln / Bratkartoffeln — 14,00 €