



POSTHORN

herzlich. natürlich. frisch.

POSTHORN MENÜ

Gebeiztes Lachsforellenfilet

Linsen / Meerrettich / Radieschen / Croutons
15,50 €

Gebratener grüner Spargel mit Forellenkaviar

Parmesan / Cashewkerne / Pesto / Bärlauch
15,50 €

Yuzusorbet

Maximilians BEGIN

Rosa gebratener Lammrücken

Bärlauch-Kartoffelstampf / gebratener Blumenkohl
36,00 €

Bärlauch-Frischkäse vom Schwendehof

Ducca / eingelegte Radieschen
7,00 €

Knusper Windbeutel

Quarkmousse / Joghurtschaum
Himbeersorbet / Rhabarber / Granola
11,00 €

3-Gang 56,00 € mit *
5-Gang 74,50 € ohne Käse
6-Gang 80,00 €

WEINE DES MONATS

Weißwein

2022 Bacchus feinherb

Weingut Vollmayer / Hilzingen / Bodensee
0,1l 4,00 € // 0,75l 27,50 €

2022 Fumé Blanc aus Pia's Eichenfass trocken

Weingut Franz Herbster / Kirchhofen / Baden
0,1l 4,20 € // 0,75l 28,00 €

Rosewein

2020 Deep Blue Spätburgunder Rosé

Weingut Tesch / Langenlonsheim / Nahe
0,1l 4,50 € // 0,75l 29,50 €

Rotwein

2022 Ripasso Valpolicella Torre d'Orti

Weingut Cavalchina / Venetien / Italien
0,1l 5,10 € // 0,75l 32,50 €

Bruschopf

Knallschopf India Pale Ale

0,3 l 3,80 € // 0,5 l 4,90 €

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller

6,50 €

Geschmorte Keule vom heimischen Zicklein

Tomaten-Bohnen Ragout / Kartoffelgratin
Rotes Zwiebelconfit
25,50 €

Vanilleeis

heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 37,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Marinierter Ziegenkäse

Rote-Beete Humus / Datteln / Mandel
13,50 €

Gemüsecurry mit Kokossauce

buntes Gemüse / Couscous / Ducca
16,50 €

Tonkabohnen Creme Brûlée

Mangosorbet / Ananassalat / Zitronencrumble

3-Gang 39,00 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb

Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern 14,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing

Birnen / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten 10,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen / Kräuterflädle 5,50 €

Krustentiercremesuppe

Jakobsmuschel / Garnelen / Ducca 11,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak

Pommes frites/ Kräuterbutter 29,50 €

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken

Pommes frites 17,00 €

Gekochte Rinderzunge

Madeira Sauce / grünen Bohnen / Nudeln 20,50 €

Ragout vom Hohentengener Sika Hirsch

Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle 24,50 €

Gebratener Rücken vom Demeter Schwein

Meerrettich-Senfkruste / Senfjus / buntes Gemüse / Spätzle 28,50 €

Gebratenes Zanderfilet

Senfsauce / Blattspinat / Kartoffelkrapfen 30,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bärlauchrisotto

gebratener Blumenkohl / Ziegenkäse / Kirschtomaten / Zitronengremolata 17,50 €

Käsespätzle

Bergkäse / Zwiebeln 15,00 €

VESPER & SALATE

Großer Salatteller

gebratene Fischfilets / Kräuterbutter 21,00 €

Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof

Zwiebeln / Bratkartoffeln 16,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing

kleines Rumpsteak / Kräuterbutter / Kirschtomaten / karamellisierte Nüsse ^(1//2) 26,50 €

Wurstsalat mit Käse

mit Brot // mit Bratkartoffeln ^(1//3/4) 10,50 € // 14,50 €
