



# POSTHORN

*herzlich. natürlich. frech.*

## POSTHORN MENÜ

**Gebeiztes Lachsforellenfilet**  
Rote Beete / Himbeeressig / Meerrettich  
15,50 € \*

**Gebratener Thunfisch**  
Fenchel-Orangensalat / Mandel / Buttermilch  
Petersilienöl / Forellenkaviar  
15,50 €

**Quittensorbet**  
Maximilians BEGIN

**In Nussbutter gebratenes Skreifilet**  
Krustentiersauce / Kohlrabi / Kartoffelkrapfen  
32,00 € \*

**Apfeltarte**  
weiße Schokolade / Apfel-Zimtsorbet / Mandel  
11,00 €\*

5-Gang 70,50 €  
\* 3-Gang 54,00 €

## WEINE DES MONATS

**Weißwein**  
2021 Bacchus feinherb  
Weingut Vollmayer / Hilzingen / Baden  
0,1l 3,90 € // 0,75l 25,50 €

**2023 Nacker Weissburgunder Steinler trocken**  
Weingut Clauß / Nack / Baden  
0,1l 4,20 € // 0,75l 28,00 €

**Rotwein**  
2022 Laufener Altenberg Spätburgunder Terroir  
Winzerkeller Laufen / Baden  
0,1l 3,40 € // 0,75l 23,00 €

**2021 HEBO trocken**  
Weingut Petra / Toscana / Italien  
0,1l 5,10 € // 0,75l 32,50 €

## KLASSIKER MENÜ

**Gemischter Salatteller<sup>(1)</sup>**  
6,00 €

**Gebackenes Forellen- & Saiblingsfilet**  
Kartoffelsalat / Sauce Remoulade  
23,00 €

**Vanilleeis**  
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 34,50 €

## VEGETARISCHES MENÜ

**Gebackener Brikäse**  
Fenchel-Orangensalat / Buttermilch / Mandel  
Petersilienöl 13,50 €

**Rote Beete Risotto**  
Ziegenkäse / Walnüsse / Pesto / Meerrettich  
19,50 €

**Crème Brûlée**  
Blutorangensorbet / Orangenragout  
Zitronencrumble

3-Gang 38,50 €

**VORSPEISEN**

Thunfisch Tartar Ponzu / Gurken / Avocado / eingelegte Radieschen <sup>(1)</sup>	16,00 €
Feldsalat mit Walnussdressing <sup>(1/2)</sup> Birne / karamellisierte Nüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten	10,50 €
Frische Matjesfilet Hausfrauensauce / Apfel / Zwiebel	11,00 €

---

**SUPPEN**

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen / Kräuterflädle	6,50 €
Posthorn Bouillabaisse Garnele / Fischfilets / Jakobsmuschel / Sauce Rouille / Knoblauchbaguette	15,50 €

---

**HAUPTGÄNGE**

Rumpsteak Pommes frites/ Kräuterbutter	29,50 €
Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken Pommes frites	17,00 €
Gekochte Rinderzunge Madeira Jus / grüne Bohnen / Nudeln	20,50 €
Norwegischer Lachs unter der Meerrettichkruste Rote Beete Risotto / Meerrettichsauce	29,50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet Zitronensauce / Blattspinat / Petersilienöl / Radieschen / Tagliatelle	28,50 €
Fischcurry mit Jakobsmuschel / Riesengarnele / Fischfilets Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca	32,50 €

**VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE**

Gemüsecurry Curry-Kokossauce / Gemüse / Coucous / Ducca	17,50 €
Käsespätzle Bergkäse / Zwiebeln	15,00 €

---

**SALATE & Vesper**

Großer Salatteller gebratene Fischfilets / Kräuterbutter	21,00 €
Frische Matjesfilet Hausfrauensauce / Apfel / Zwiebel / Pellkartoffeln	15,50 €
Feldsalat mit Walnussdressing kleines Rumpsteak / Kräuterbutter / Kirschtomaten / karamellisierte Nüsse <sup>(1/2)</sup>	26,50 €
Wurstsalat mit Käse mit Brot	10,50 €