



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeiztes Lachsforellenfilet

Zitronenschmand / Kohlrabi-Mandelsalat
Radieschen / Camparisorbet
15,50 €*

Geflammtes Saiblingsfilet

grüner Spargel / Buttermilch / Petersilienöl
Cashewkerne
15,50 €

Zwetschgenorbet

Maximilians BEGIN

Gebratener Rücken vom Demeter Rind

Ochsenschwanzpraline / Blumenkohl / Bärlauchöl
Kartoffelkrapfen
36,00 €*

Joghurtmousse

Rhabarber / Kokosnusseis / Kokos-Schokocrumble
11,00 €*

3-Gang 55,00 € mit *

5-Gang 73,00 €

WEINE DES MONATS

Weißwein

2023 Fidelius Cuvee

Weinhaus Heger / Ihringen / Kaiserstuhl
0,1l 3,40 € // 0,75l 23,00 €

2023 Weissburgunder trocken

Weingut Krumm / Auggen / Markgräflerland
0,1l 3,40 € // 0,75l 23,00 €

Roséwein

2022 Bernadette Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Helde / Sasbach / Kaiserstuhl
0,1l 4,20 € // 0,75l 28,00 €

Rotwein

2022 Insider Cuvee Rot trocken

Weingut Landerer / Vogtsburg / Kaiserstuhl
0,1l 5,10 € // 0,75l 32,50 €

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller

6,50 €

Geschmortes vom Demeter Rind

buntes Gemüse / Spätzle / Rotes Zwiebelconfit
23,50 €

Vanilleeis

heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 37,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Brikäse

Fenchel-Orangensalat / Buttermilch / Mandel
Petersilienöl
13,50 €

Bärlauch Risotto

Ziegenkäse / grüner Spargel / Kirschtomate / Cashew
19,50 €

Creme Brûlée

Mangosorbet / Ananas-Minzsalat / Zitronencrumble

3-Gang 38,50 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Walnussdressing Birne / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten	11,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen / Kräuterflädle	7,00 €
Bärlauchcremesuppe Ziegenkäse / Radieschen / Cashewkerne / Croutons	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 Ühlinger Wildschwein Bärlauchrisotto / grüner Spargel / Kirschtomaten / Cashewkerne	22,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet Zitronensauce / Blattspinat / Petersilienöl / Rotes Zwiebelconfit / Tagliatelle	32,50 €
Thaicurry mit Streifen von Kalb & Rind Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca	24,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

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

VESPER & SALATE

Großer Salatteller -gebratene Fischfilets / Kräuterbutter	21,00 €
-gebratener Rinderrückenstreifen	21,00 €
Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof Zwiebeln / Bratkartoffeln	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Walnussdressing / Kirschtomaten / karamellisierte Nüsse ^(1/2) -kleines Rumpsteak / Kräuterbutter	27,50 €
-ein paniertes Schnitzel vom Qualivo Schwein	19,00 €
Wurstsalat mit Käse mit Brot // mit Bratkartoffeln ^(1//3/4)	10,50 € // 14,50 €