



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle
Spargel / Camparisorbet / Radieschen
Zitronenschmand
15,50 €*

Gebratenes Saiblingsfilet
grüner Spargel / Buttermilch / Petersilienöl
15,50 €

Gurken-Basilikum Limettensorbet
Hendricks Gin

Rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind
Spargelragout / eingelegter Rhabarber
Kartoffelkräpfen
36,00 €*

Joghurtmousse
Kokosnusseis / Mangosorbet
Erdbeeren / Kokosknusper
11,00 €*

3-Gang 56,00 € mit *
5-Gang 76,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2022 Laufener Grauburgunder No5 trocken
Winzerkeller Laufen / Laufen / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,00 €

2023 Sauvignon Blanc trocken
Weingut Schloss Rheinburg Keller & Moser
Gailingen / Baden
0,1l 4,80 € // 0,75l 30,50 €

Roséwein
2022 Spätburgunder Rosé
Weingut Lorenz & Corina Keller / Erzingen / Baden
0,1l 3,30 € // 0,75l 20,50 €

Rotwein
2023 DEHESA GAGO
Weingut Telmo Rodriguez / Toro / Spanien
0,1l 5,10 € // 0,75l 32,50 €

Schwarzwälder Kirschtorten Wochen

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller
6,50 €

Bratwurst vom heimischen Wild
buntes Gemüse / Spätzle
Preiselbeerrahmsauce
20,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 32,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

Büffelmozzarella
Spargel-Erdbeersalat / Kräutercreme
13,50 €

Bärlauch Risotto mit Ziegenkäse
gebratener Spargel / Kirschtomate / Cashewkerne
19,50 €

Crème Brûlée
Cassis-Weißes Schokoladeneis / Rhabarber
Zitronencrumble

3-Gang 42,00 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Rosa gebratene Keule vom Demeter Kalb Kräutercreme / Radieschen / Rucola / Croutons	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Walnussdressing Erdbeeren / Pinienkerne / Ziegenkäse / Kirschtomaten	11,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüwestreifen / Kräuterflädle	7,00 €
Spargelcremesuppe Ziegenkäse / Radieschen / Cashewkerne / Croutons	11,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak Pommes frites/ Kräuterbutter	29,50 €
Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken Pommes frites	17,00 €
Ragout vom Witzhalder Demeter Zicklein grünen Bohnen / Kartoffelbrägel / Rotes Zwiebelconfit	27,50 €
Gebratene Mais-Hähnchenbrust gebratener Spargel / Bärlauchrisotto / Kirschtomaten / Cashewkerne	24,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet Zitronensauce / Blattspinat / Petersilienöl / Rotes Zwiebelconfit / Tagliatelle	32,50 €
Streifen vom heimsichen Maibock Rahmsauce / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle	29,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

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

VESPER & SALATE

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