



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle

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

Gebratenes Saiblingsfilet

Curry-Kokossauce / Blattspinat
Ananas-Paprikachutney
15,50 €

Zwetschgensorbet

Maximilians BEGIN

Rosa gebratener Rücken vom Rind

Steinpilze / zweierlei Blumenkohl
eingelegte Kirschen / Kartoffelkrapfen
36,00 €*

Joghurtmousse

Kokosnusseis / Mangosorbet
Erdbeeren / Kokosknusper
11,00 €*

3-Gang 56,00 € mit *
5-Gang 76,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein

2023 Sauvignon Blanc trocken
Weingut Kuhn / Freiburg / Baden
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

2023 Cuvée Grau-Weiss

Weissweincuvée Grau- & Weissburgunder
Weingut Noll / Buggingen / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,00 €

Roséwein

2022 Deep Blue Rosé

Weingut Tesch / Langenlonsheim / Nahe
0,1l 4,50 € // 0,75l 28,50 €

Rotwein

2023 Syrah trocken

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

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller

6,50 €

Merguez von der Witzhalder Ziege

Ratatouille / Kartoffelwedges / Rotes Zwiebelconfit
22,50 €

Vanilleeis

heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 34,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

Burrata

Kirschtomatensalat / weißer Tomatenschaum
14,50 €

Kräuterrisotto mit Ziegenkäse

Brokkoli / eingelegte Radieschen / Cashewkerne
19,50 €

Crème Brûlée

Weißes Schokoladen-Passionsfruchteis / Kirschen
Zitronencrumble

3-Gang 42,50 €

Bei Umbestellungen kann es zu einem Aufpreis kommen.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb

Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern 16,50 €

Bunte Blattsalate mit Walnussdressing

Aprikosen / Pinienkerne / Ziegenkäse / Kirschtomaten 11,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Gemüwestreifen / Kräuterflädle 7,00 €

Curry-Kokossuppe

Ziegenkäse / Ananas-Paprikachutney / Ducca 10,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak

Pommes frites/ Kräuterbutter 29,50 €

Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken

Pommes frites 17,00 €

Gekochte Rinderzunge

Madeira Jus / grünen Bohnen / Spätzle 21,50 €

Gebratene Mais-Hähnchenbrust

Brokkoli / Kräuterrisotto / Kirschtomaten / Cashewkerne 24,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet

Zitronensauce / Blattspinat / Petersilienöl / Rotes Zwiebelconfit / Tagliatelle 32,50 €

Streifen vom heimischen Reh

Wildrahmsauce / Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Pesto / Tagliatelle 29,50 €

Kartoffelbrägel

gebeizte Lachsforelle / Zitronen-Schmand / marinierte Gurken / eingelegte Radieschen 24,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Kartoffelbrägel

Burrata / Kirschtomatensalat / weißer Tomatenschaum / Pesto 19,50 €

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 / Pinienkerne ^(1//2)

-kleines Rumpsteak / Kräuterbutter 27,50 €

-paniertes Schnitzel vom Qualivo Schwein 19,00 €

Rindfleischsalat

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