



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle
Kürbis / Kürbiskerne / Radieschen
15,50 €*

Gebratenes Saiblingsfilet
weißer Tomatenschaum / Blattspinat
Tomatenpesto / Croutons
15,50 €

Zwetschgensorbet
Maximilians BEGIN

Rücken & Ragout vom heimischen Reh
Igel-Stachelbart Pilze / Rahm Lauch
eingelegte Kirschen / Kartoffelkrapfen
38,00 €*

Aprikosentarte
Schokoladeneis / Schokoldenmousse
Aprikosenragout
11,00 €*

3-Gang 58,00 € mit *
5-Gang 77,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2023 Fidelius Cuvee
Weinhaus Heger / Ihringen / Kaiserstuhl
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 Herbst / Ehrenkirchen / Baden
0,1l 4,20 € // 0,75l 28,00 €

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller
6,50 €

Gebratener Rücken vom Demeter Schwein
Pfifferlingrahmsauce / buntes Gemüse / Spätzle
26,50 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 39,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Burrata
Kirschtomatensalat / weißer Tomatenschaum
14,50 €

Petersilienrisotto
gebackene Igel-Stachelbart Pilze
Blumenkohl / eingelegte Radieschen / Cashewkerne
19,50 €

Crème Brûlée
Kokoseis / Feigen / 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

Gemüsestreifen / Kräuterflädle 7,00 €

Pfifferling-Zitronencremesuppe

Ziegenkäse / Rote Zwiebelconfit / Croutons 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 €

Thaicurry mit gebratener Mais-Hähnchenbrust

Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca 24,50 €

Gebratenes Saiblingsfilet

Zitronensauce / gebratener Blumenkohl / Petersilienrisotto / Cashewkerne 32,50 €

Streifen vom heimischen Reh

Wildrahmsauce / 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 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 €

Wurstsalat mit Käse

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