



POSTHORN

herzlich. natürlich. frech.

POSTHORN MENÜ

Gebeizte Lachsforelle
Mandel-Kohlrabisalat / Zitronenschmand
Radieschen / Camparisorbet
15,50 €*

Gebratener Thunfisch
Asia-Rotkohl / Erdnüsse / Wasabi / Ponzu
16,50 €

Zwetschgensorbet
Maximilians BEGIN

In Nuss Butter gebratenes Skreifilet
weiße Tomatenbutter / Tomaten-Pfefferkompott
wilder Brokkoli / Kapern / Kartoffelkrapfen
33,00 €*

Biskuitwürfel
Meersalz Karamelleis / Schokoladenmousse
Zwetschgen / Haselnuss / Mandel
11,00 €*

3-Gang 58,00 € mit *
5-Gang 77,50 €

WEINE DES MONATS

Weißwein
2024 Fidelius Cuvee
Weinhaus Heger / Ihringen / Kaiserstuhl
0,1l 3,90 € // 0,75l 24,50 €

2024 Grauburgunder Kalk & Löss
Weingut Florian Kuhn / Freiburg / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,00 €

Roséwein
2024 Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Noll / Seefeldten / Baden
0,1l 4,00 € // 0,75l 26,50 €

Rotwein
2021 DEHESA La Granja
Weingut Fernandez Rivera / Castilla y León / Spanien
0,1l 4,80 € // 0,75l 31,00 €

Fischwoche 04. – 08. März 2026

KLASSIKER MENÜ

Gemischter Salatteller⁽¹⁾
6,50 €

Gebackenes Forellenfilet
Kartoffelsalat / Sauce Remoulade
24,00 €

Vanilleeis
heiße Himbeeren / Sahne

3-Gang 35,50 €

VEGETARISCHES MENÜ

Feldsalat mit mariniertem Fetakäse
Cashewkerne / Radieschen / Cranberry / Balsamico
14,50 €

Rote Beete Risotto
Igel-Stachelbartpilz / Meerrettich / Walnuss
19,50 €

Creme Brûlée
Mangosorbet / Ananas / Zitronencrumble

3-Gang 44,50 €

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom Demeter Kalb Thunfischcreme / Meerrettich / Croutons / Kapern	16,50 €
Feldsalat mit Walnussdressing Birne / Walnüsse / Ziegenkäse / Kirschtomaten	11,00 €
Frische Matjesfilet Hausfrauensauce / Apfel / Zwiebel <i>Als Hauptgang mit Pellkartoffeln</i>	11,00 € 16,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen / Kräuterflädle	7,00 €
Posthorn Bouillabaisse Garnele / Fischfilets / Jakobsmuschel / Sauce Rouille / Knoblauchbaguette	16,50 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak Pommes frites/ Kräuterbutter	32,50 €
Paniertes Schnitzel vom Qualivo Schweinerücken Pommes frites	17,00 €
Gekochte Rinderzunge Madeira Jus / grünen Bohnen / Spätzle	21,50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet Rote Beete Risotto / Meerrettichsauce	30,50 €
Geflämmte Lachsforelle Zitronensauce / Blattspinat / Petersilienöl / Rotes Zwiebelconfit / Tagliatelle	30,50 €
Fischcurry mit Jakobsmuschel / Riesengarnele / Fischfilets Curry-Kokossauce / buntes Gemüse / Couscous / Ducca	32,50 €

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 €
Feldsalat mit Walnussdressing / Kirschtomaten / Walnüsse ^(1//2) mit gebackenen Fischfilets / Remoulade	26,00 €
Wurstsalat mit Käse mit Brot // mit Bratkartoffeln ^(1//3/4)	10,50 € // 14,50 €
Demeter Bratwürste vom Breitwiesenhof Zwiebeln / Bratkartoffeln	16,50 €