

Herbstmenü

Entenleber Variation mit Feigen und Apfelsalat

*

Geschmelzte Fasanenravioli mit Traubenkraut

*

Kürbis-Curry-Crème mit Garnelen

*

Eifler Rehmedaillons mit Pfefferkruste, Preiselbeeren, Wirsing und Spätzle

*

Opalys-Schokoladen Millefeuille mit Zimt, Zwetschgen und Rotweineis

€ 62,-- ohne Bäckchen € 52,--

Poststubenmenu

Steinpilzsalat mit confierter Entenkeule

*

Consommé von Edelfischen mit Gemüse und Safran

*

Lammhaxe auf Peperonata mit Bratkartoffeln

*

Kardamommousse mit Weinbergpfirsich und Haselnusskrokantparfait

€ 52,--

3 Gänge Menü

Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüsetapenade und Ruccolasalat

*

Island Kabeljau mit Senfsauce, Mangold und Grenaillekartoffeln

*

Dessertvariation „Poststuben“

€ 42,--

Vorspeisen

Gratiniertes Ziegenkäse mit Gemüsetapenade und Ruccolasalat	15
Rindertatar mit Wachtelei, Chips und Kapern	17
Prawns und Jakobsmuscheln mit Curry und Melone	17
Gebratene Kalbsblutwurst auf Linsensalat mit Röstzwiebeln	16

Suppen

Pfifferlingcrème	10
Hummercreme	12

Hauptgänge

Island Kabeljau mit Senfsauce, Grenaille Kartoffeln und Mangold	32
Seeteufelmedaillon mit Gambas, Hummersauce, Lauch und hausgemachten Nudeln	35
Nierchen mit Estragonsenfsauce, Wirsing und Kartoffelpüree	30
Lammrücken mit Rosmarinkruste, grünen Bohnen und Gratin	34
Knusprig gebratene Ente mit Naturjus, Kartoffelklößen, Maronen und Rotkohl	33
Färsenfilet mit Steinpilzen, Herbstgemüsen und Rösti	36
Ahrtaler Rehsauerbraten mit gestovten Äpfeln, Spitzkohl und Knödel	30

Desserts

Zwetschgenröster mit geschmelzten Griesknödeln und Walnußeis	12
Feines von der Guanaja Schokolade mit Birnen	13
Mascarpone Gratin mit Heidelbeeren und Mandeleis	13
Dessertvariation „Poststuben“	13
Rohmilchkäseteller	14