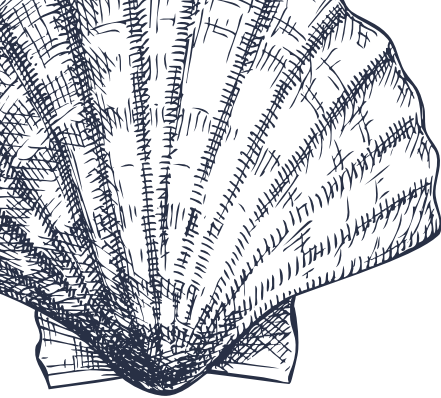




RESTAURANT
POST MOYLAND

VORSPEISEN

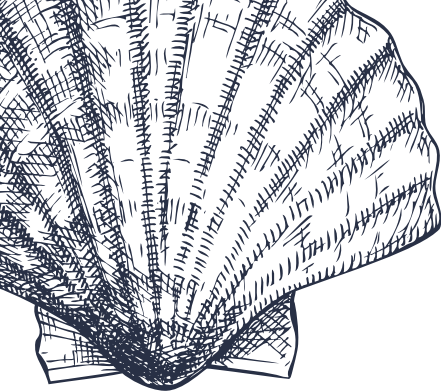
Beef Tatar Handgeschnitten, leicht pikant, auf Pumpernickel	15,00
In Cognac flambierte Flusskrebsschwänze Gemüsewürfel, Krustentierschaum	14,00
Avocado Creme Kaffee, Erdnuss Vinaigrette, Endivie, Koriander	12,00
Tagessuppe Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.	8,00

HAUPTSPEISEN

Hüftsteak vom Argentinischen Rind Pommes Frites, Bohnenbündchen, Jus, Café de Paris Butter	29,00
Spanferkelrollbraten Fondant Kartoffeln, Ananaskraut	23,00
Gebratenes Filet vom Skrei Linsen-Fenchel Gemüse, Kartoffelschaum	27,00
Moules Frites Miesmuscheln nach hauseigener Rezeptur, dazu Pommes	19,00
Steinpilzrisotto Wirsing, gebratene Pilze	19,00

DESSERT

Sticky Toffee Pudding Handgeschnitten, leicht pikant, auf Pumpernickel	9,00
Creme brûlée	7,00



RESTAURANT
POST MOYLAND

5-GÄNGE-NIEDERRHEIN MENÜ

Endivien untereinander 13,00

Endivien, Kartoffelschaum, Bacon-Popcorn, gehacktes Ei

Grünkohlcreme 14,00

Aal, Fondantkartoffeln, Bluwurst Crumble

Miesmuscheln 14,00

Karotten-Karamell, Maracujasauce

Tranchen von der Rinderhüfte 29,00

Bohnenbündchen, Maiscreme, Birnenspalten, Jus

Rote Beerengrütze 9,00

Himbeercreme, Mascarpone, Mango-Sorbet, Schokoladenerde,
Pistazien-Crunch

WARUM EIN NIEDERRHEIN MENÜ?

Unser Menü schlägt die Brücke zwischen nostalgischen Erinnerungen an Omas Kaffeetafel und einer zeitgemäßen Gourmetküche, die das "Schwarze Gold" der heimischen Böden feiert.

MENÜ

3 Gänge	45,00
4 Gänge	55,00
5 Gänge	60,00

WEINREISE

3 Gänge	16,00
4 Gänge	21,00
5 Gänge	25,00

Das Menü wird in der angegebenen Reihenfolge serviert. Beim 3- und 4-Gang-Menü entfallen einzelne Zwischengänge.