

RESTAURANT
POST MOYLAND

VORSPEISEN

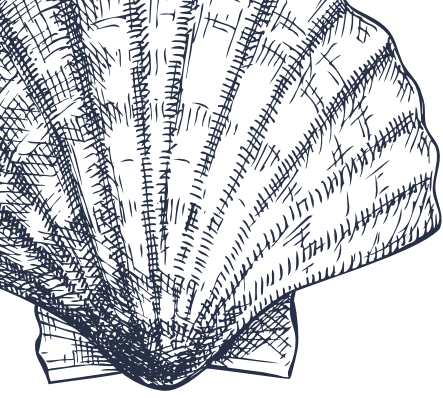
Carpaccio Kaffeemayonnaise, Olivenöl, Kapern, Salzzitrone	16,5
Tatar vom Lachs Bärlauchöl, Sauce Gribiche, Streichholzkartoffeln	18,5
Kohlrabi Sashimi Ponzusauce, Chiliöl, Sesam, Frühlingslauch, Ingwer	14
Tagessuppe Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.	8

HAUPTSPEISEN

Roastbeef Kartoffelgratin, grüne Bohnen, Knobli, kräftige Jus	38
Geschmorte Lammkeule Kartoffelgratin, Ratatouille, Rotweinreduktion	33
Roulade vom Kikok Hähnchen Bärlauchspaghetti, Pangrattato, Piment d'Espelette	26
Gebrautes Lachsfilet Spinat, Tramezzini, Beurre Blanc, Forellenkaviar	32
Spaghetti Garnelenbolognese Guancale, getrocknete Tomaten	28
Gegrillte Artischocke (vegan) Canellini Bohnenpüree, Bärlauchpistou, Paprika	25

DESSERT

Panna Cotta Rhabarberkompott, Himbeersorbet, Hafercrumble	9
Creme brûlée	7



RESTAURANT
POST MOYLAND

4-GÄNGE-NIEDERRHEIN MENÜ

Buchweizen Blini

Salat vom Niederrheinischen Landei, Kräuter-Schmandsauce

Spargel Tarte Tartin

Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter

Niederrheinischer Salzbraten

Kartoffel-Sellerie-Püree, Bratensauce, Spitzkohlsalat

Panna Cotta

Rhabarberkompott, Himbeersorbet, Hafercrumble

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.

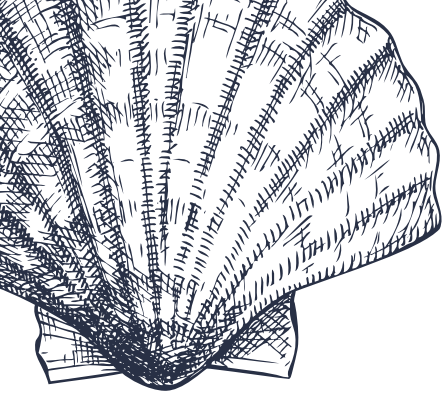
MENÜ

3 Gänge	49
4 Gänge	59

WEINREISE

3 Gänge	16
4 Gänge	21

Das Menü wird in der angegebenen Reihenfolge serviert. Beim 3-Gang-Menü entfällt der Zwischengang.



RESTAURANT
POST MOYLAND

4-GÄNGE-NIEDERRHEIN MENÜ



Buchweizen Blini

Salat vom Niederrheinischen Landei, Kräuter-Schmandsauce

Spargel Tarte Tartin

Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter

Gebackener Spitzkohl

Kartoffel-Sellerie-Püree, vegane Jus

Panna Cotta

Rhabarberkompott, Himbeersorbet, Hafercrumble

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.

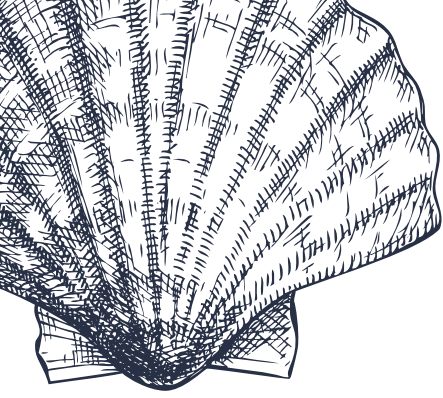
MENÜ

3 Gänge	45
4 Gänge	55

WEINREISE

3 Gänge	16
4 Gänge	21

Das Menü wird in der angegebenen Reihenfolge serviert. Beim 3-Gang-Menü entfällt der Zwischengang.



RESTAURANT
POST MOYLAND

FRISCHER SPARGEL

Natur €28

Drillinge, Sauce Hollandaise

& Schinken + €4

Italienischer Kochschinken, Drillinge, Sauce Hollandaise

& Fisch + €4,5

Gebratenes Filet von der Meerbarbe, Drillinge, Sauce Hollandaise

& Steak + €11

Roastbeef, Drillinge, Sauce Hollandaise

Salat €27

Bunter Salat, Spargel, pochiertes Ei, Parmesanchips, gepickeltes Gemüse (veggie)

WEINEMPFEHLUNG

Claus Jacob Muschelkalk Silvaner,
trocken

Glas 0,1 €4,5

Glas 0,2 €8,5

Flasche 0,75 €32