

RESTAURANT
POST MOYLAND

VORSPEISEN

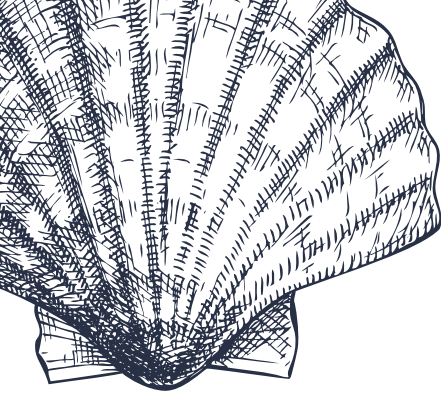
	€
Carpaccio Kaffeemayonnaise, Olivenöl, Kapern, Salzzitrone	16,5
Tatar vom Lachs Bärlauchöl, Sauce Gribiche, Streichholzkartoffeln	18,5
Kohlrabi Sashimi (vegan) Ponzusauce, Chiliöl, Sesam, Frühlingslauch, Ingwer	14
Tagessuppe Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.	8

HAUPTSPEISEN

Teres Major (Metzgerstück vom Rind) Kartoffelgratin, grüne Bohnen, Knobi, kräftige Jus	38
Lammrücken Gemüse-Couscous, Minzsauce, Joghurt	33
Roulade von der Hähnchenkeule Bärlauchspaghetti, Pangrattato, Piment d'Espelette	26
Gebrautes Lachsfilet Spinat, Tramezzini, Beurre Blanc, Wildkräutersalat	32
Spaghetti Garnelenbolognese Guancale, getrocknete Tomaten	28
Fregola Risotto (veggie) Artischocke, Spargel, Parmesan	25

DESSERT

Panna Cotta Rhabarberkompott, Himbeersorbet, Hafercrumble	9
Crème brûlée	7



RESTAURANT
POST MOYLAND

DAS NIEDERRHEIN MENÜ

Spargel Tarte Tartin

Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter, fermentierte Erdbeeren,
Erdbeerpuder

Pochiertes Bio Ei

Kartoffelrösti, Bärlauch Hollandaise

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

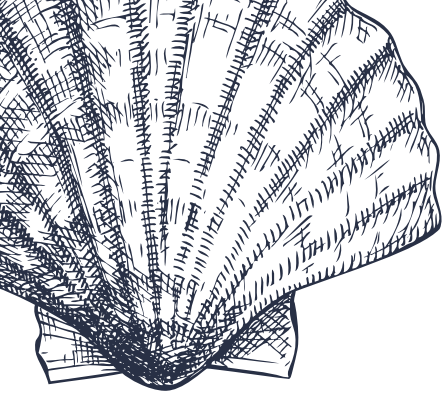
4 Gänge 59

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

DAS NIEDERRHEIN MENÜ



Spargel Tarte Tartin

Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter, fermentierte Erdbeeren,
Erdbeerpuder

Pochiertes Bio Ei

Kartoffelrösti, Bärlauch Hollandaise

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

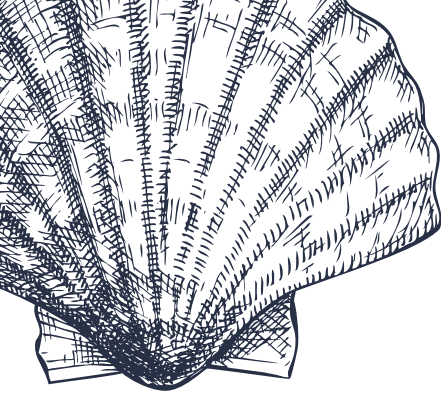
4 Gänge 55

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

Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

& Schinken + €4

Italienischer Kochschinken, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

& Fisch + €4,5

Gebratenes Filet von der Meerbarbe, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

& Steak + €11

Steak, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

Salat €27

Bunter Salat, Spargel, pochiertes Bio 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