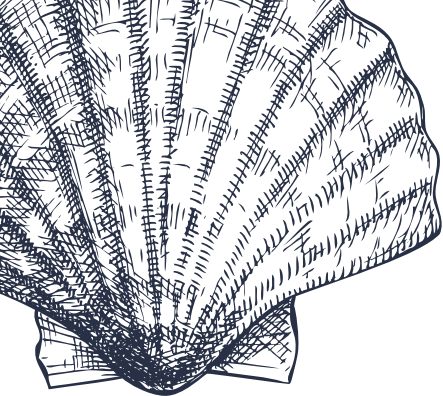


RESTAURANT
POST MOYLAND

WOHER KOMMT...?

Das pochierte Ei im Spargelsalat

Unsere Eier stammen vom **Bioland Geflügelhof Bodden**. Auf dem familiengeführten Hof wird das sogenannte “Ökohuhn mit Zukunft”, das Zweinutzungshuhn, gezüchtet. Alle Speiseeier werden von Zweinutzungshennen gelegt. Sie und ihre Brüder wachsen auf dem Hof in Hommersum mit viel Platz auf. Wer mehr wissen möchte:
www.biolandbodden.de



RESTAURANT
POST MOYLAND

VORSPEISEN

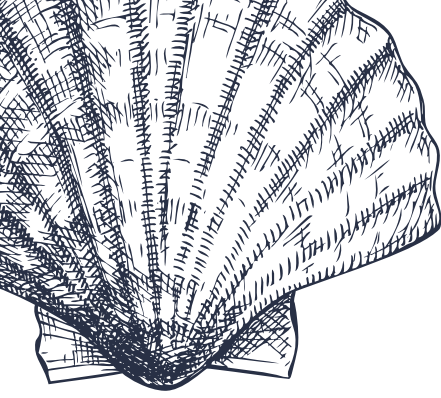
	€
Carpaccio Kaffeemayonnaise, Olivenöl, Kapern, Salzzitrone	16,5
Lachs Sashimi Chili, Sesam, Ponzu	16,5
Kohlrabi Sashimi (vegan) Ponzusauce, Chiliöl, Sesam, Frühlingslauch, Ingwer	14
Tagessuppe Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.	8

HAUPTSPEISEN

Teres Major (Metzgerstück vom Rind) Pommes, 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
Risotto (veggie) Artischocke, Spargel, Parmesan	25

DESSERT

Panna Cotta Rhabarberkompott, Himbeersorbet, Hafercrumble	9
Creme brûlée	7



RESTAURANT
POST MOYLAND

DAS NIEDERRHEIN MENÜ

Konfierter Spargel

Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter, Erdbeere

Pochiertes Bio Ei

Kartoffelrösti, Bärlauch Hollandaise

Salzbraten vom Lamm

Bärlauchknödel, Spitzkohl, 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 49

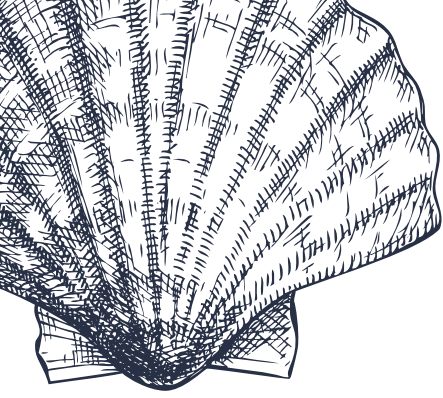
4 Gänge 59

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



Konfiertes Spargel

Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter, Erdbeere

Pochiertes Bio Ei

Kartoffelrösti, Bärlauch Hollandaise

Gebackener Spitzkohl

Bärlauchknödel, Miso-Buttersauce

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

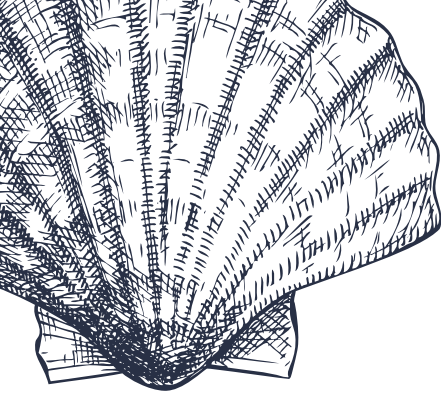
4 Gänge 55

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