

RESTAURANT  
POST MOYLAND



DAYDRINKING MEETS SUNDOWNER €

Bruschetta 8  
Tomaten, Basilikum, Olivenöl

Humus (vegan) 5  
Dazu Baguette

Chipskartoffeln 5  
Aioli

Marinierte Oliven 4

GETRÄNKE EMPFEHLUNG

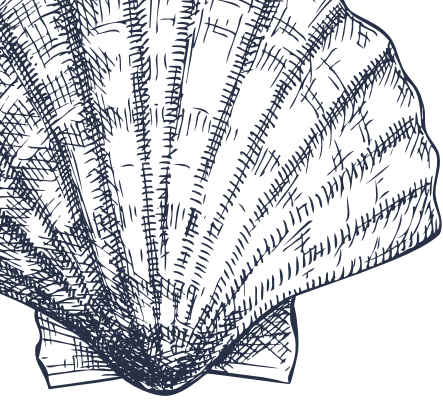
Limoncello Spritz, mit und ohne Alkohol 8

Cassis Spritz, alkoholfrei 7

Lillet White Peach 8

Feel Good Water mit Orange, Limette & Minze 6,9

Hello  
Summer ☀



RESTAURANT  
POST MOYLAND



### KLEINIGKEITEN

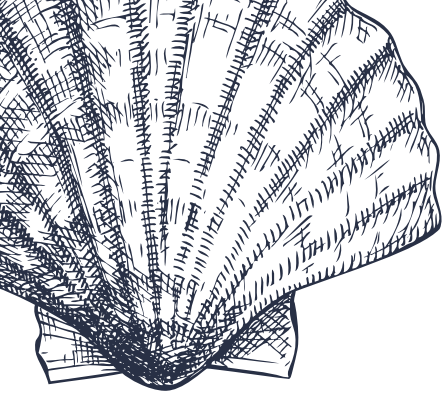
	€
Niederrhein Gazpacho Tomaten, Kirschen, Erbsensalat, aufgeschlagener Ziegenkäse	10
Gurken-Buttermilch-Kaltschale Frischer Dill, Radieschen	8
Pitabrot Gebeizter Lachs, Kräuterschmand, Salat	14
Lachs Sashimi Chili, Sesam, Ponzu	16,5

### HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel (Kalb) Kartoffelsalat	28
Filet vom Duroc Schwein "Gyros Art" Krautsalat, Chipskartoffeln, Zaziki	27
Konfierte Medaillons vom Kabeljau Nordseekrabben, Kartoffelpüree, Krustentiersauce, geröstete Schalotten	32
Pflücksalat "Sommer" (veggie) Bunter Salat, Nektarine, Feta	19
Spaghetti Pfifferlinge (veggie) Frische Pfifferlinge, leichte Rahmsauce, Rucola	18
Dazu Kalbsmedaillons	26
Trüffelpasta (veggie) Italienischer Sommertrüffel, Parmesan	25
Spaghetti Pomodori (veggie) Geröstete Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl	16

### DESSERT

Mango Sorbet (vegan) Frische Beeren	8
Mousse au chocolat	8



RESTAURANT  
POST MOYLAND

SHARED DINING MENÜ €49 P.P.

Sie starten mit einem Streifzug  
durch unsere Vorspeisen.

Im Hauptgang servieren wir  
3 Gerichte zum Teilen.

Zum Abschluss gibt es ein  
gemeinsames Dessert.

KLEINE INFO

Bitte beachten Sie, dass unser  
Shared Dining nur tischweise  
bestellt werden kann.

Die Zusammenstellung des  
Überraschungsmenüs erfolgt nach  
Auswahl des Küchenchefs. Ein  
rein vegetarisches Menü ist leider  
nicht möglich.