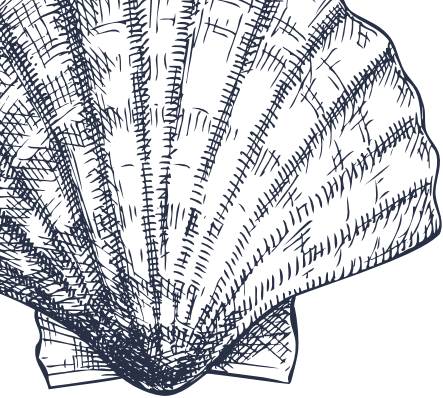




RESTAURANT
POST MOYLAND

VEGGIE

€

Cornribs

10

Maiscreme, Tomatillo

Gebratene Pfifferlinge

12

Kürbis, Gnocchi

Ziegenkäse-Mousse

12

Wildkräuter, Thymian-Honig

Panzanella

13

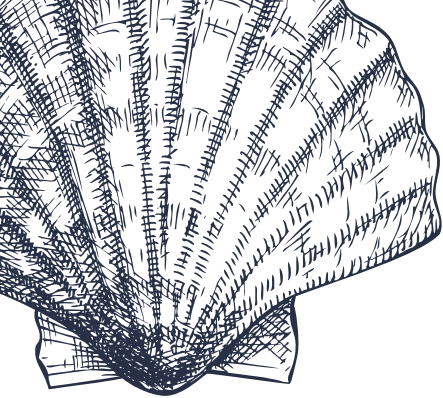
Stracciatella, Tomate, Nektarine, hausgemachte Croutons

Pilz "Foix Gras"

9

Röstbrot

KOMBINIEREN & GENIESSEN:
UNSERE KLEINEN GERICHTE LADEN DAZU EIN,
VERSCHIEDENE TELLER ZU WÄHLEN UND MEHR VIELFALT ZU
ERLEBEN.



RESTAURANT
POST MOYLAND

FISCH

€

Pulpo

17

Marinierte Süßkartoffel, Pico de gallo

Krustentier-Raviolo

16

Hummerbisque, Zucchini

Seeteufelbäckchen

18

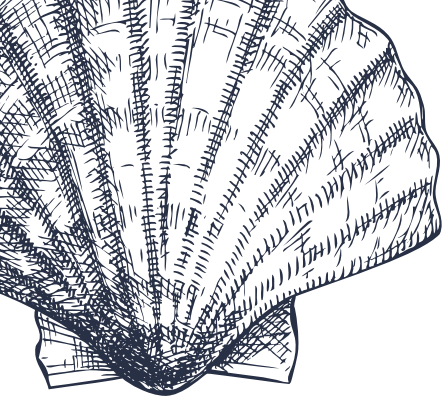
Grünes Curry, Lauch

Geflämmerter Rotbarsch

16

Bouillabaisse-Sauce, Fenchel

KOMBINIEREN & GENIESSEN:
UNSERE KLEINEN GERICHTE LADEN DAZU EIN,
VERSCHIEDENE TELLER ZU WÄHLEN UND MEHR VIELFALT ZU
ERLEBEN.



RESTAURANT
POST MOYLAND

FLEISCH

€

Baskisches Huhn
Maishähnchenbrust, Paprika, Kartoffelpüree

18

Coca Cola Shortribs
Polenta

16

Wiener Backfleisch
Kartoffel-Gurkensalat

17

Medaillon vom Rinderfilet
Wilder Brokkoli, Café de Paris-Butter

22

Iberico Schinken
Lauwarm serviert

11

KOMBINIEREN & GENIESSEN:
UNSERE KLEINEN GERICHTE LADEN DAZU EIN,
VERSCHIEDENE TELLER ZU WÄHLEN UND MEHR VIELFALT ZU
ERLEBEN.

DESSERT

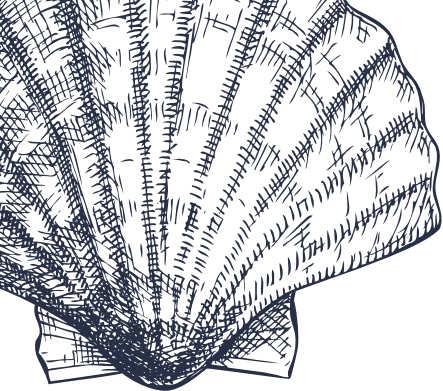
€

Reis Flammeri
Mango, Kokos

9

Crème brûlée

9



RESTAURANT
POST MOYLAND

DAS NIEDERRHEIN MENÜ

Wachsweiches Eigelb

Maiscreme | Liebstöckel | Röstbrot

Niederrhein Wantan

Blutwurst | Apfel | Zwiebel

Roastbeef

Grüne Bohnen | Kartoffelpüree | Sauerbratensauce

Pfannkuchen

Holunderbeersauce | Eis von der Tonkabohne

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

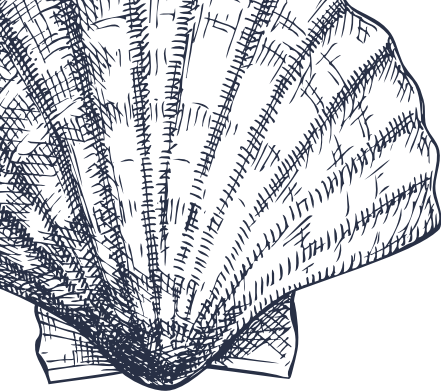
3 Gänge

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



Wachsweiches Eigelb

Maiscreme | Liebstöckel | Röstbrot

Niederrhein Wantan

Linsen | Apfel | Zwiebel

Ofensellerie

Grüne Bohnen | Kartoffelpüree | Sauerbratensauce

Pfannkuchen

Holunderbeersauce | Eis von der Tonkabohne

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.