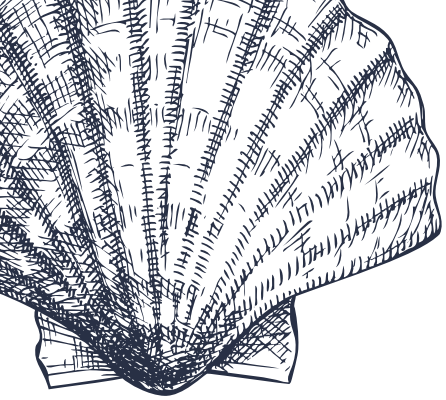


RESTAURANT

POST MOYLAND

VORSPEISEN

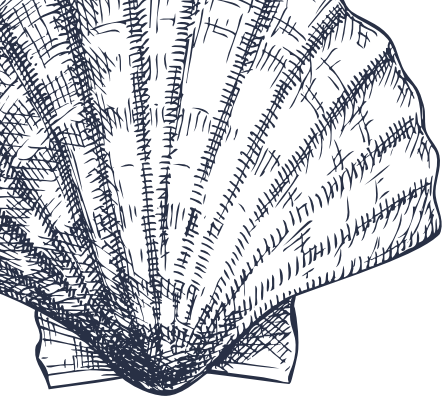
Tataki vom Rinderfilet (€ 16)
Gepickelte Chili I Soja-Koji-Dressing I Gebeiztes Eigelb I Kimchi-Sesam I Frühlingslauch

Lachs Sashimi (€ 16)
Ponzu-Kaviar I Sanddorn-Gel I Crispy Chiliöl I Creme fraiche

Gegrillter Pulpo (€ 15)
Süßkartoffelpüree I Buchweizen I Gepickelter Rettich

Kartoffel-Espuma, veggie (€ 10)
Frischer Herbsttrüffel I Onsen-Ei I Kräutersaitling

Bete & Ziege, veggie (€ 14)
Bunte Bete I Ziegenfrischkäse I Haselnuss I Apfel



RESTAURANT

POST MOYLAND

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet unter der Walnuss-Kruste (€ 36)
Süsskartoffel-Püree I Karotte I Schalotte I Preiselbeer-Jus

Zweierlei von der Entenbrust (€ 24)
Miso-Kürbispüree I Sanddorn I Apple Cider

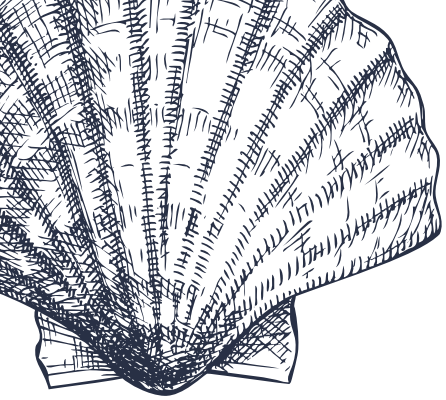
Geschmorte Schweinebäckchen (€ 25)
PX Jus I Kartoffelwaffel I Zweierlei Spitzkohl I Bacon-Pops

Iberico Schnitzel (€ 26)
Hausgemachte Pommes Frites I Granny Smith Apfel I Wildkräutersalat I Nussbutter-Jus

Seeteufel im Lardo-Mantel (€ 27)
Kartoffelpüree I Chorizo-Paprika-Velouté

Hausgemachte Tagliatelle (€ 22)
Butter I Zitronenzeste I Herbsttrüffel I Haselnuss I Parmesan

Gnocchi “Cacio e Pepe” (€19)
Sardischer Pecorino I frisch gestoßener Pfeffer



RESTAURANT

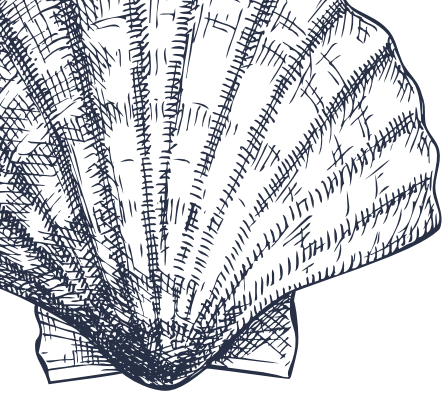
POST MOYLAND

DESSERTS

Gebackene Zwetschgen (€ 11)
Amaretto Sabayon I Miso-Karamell I Tonka-Mandelsand

Quitte & pochierte Williamsbirne (€ 13)
Verbene-Joghurt-Mousse I Buchweizenkrokant

Cassis Sorbet (€ 9)
Rosmarin Baiser I Feigenblattöl



RESTAURANT
POST MOYLAND

NIEDERRHEINISCHE SONNTAGSZEIT

Das 3-Gang-Menü ändert sich wöchentlich.
Unser Service berät Sie gerne.

DIE IDEE

Erinnert ihr euch noch an das Gefühl, wenn am Wochenende dieser unverwechselbare Duft durchs ganze Haus zog? Wenn Besteck geklappert hat, alle an einem großen Tisch zusammenkamen und die Zeit für ein paar Stunden einfach stillstand? Genau dieses wohlig-warme Gefühl möchten wir zurückbringen.

UNSER ANGEBOT

Immer samstags und sonntags zwischen 12:30 und 14:30 Uhr kochen wir für euch ein wechselndes Menü in 3 Gängen. Wir setzen auf traditionelle Gerichte und regionale Klassiker der niederrheinischen Küche.

Das Menü ist omnivor und kostet 39€.