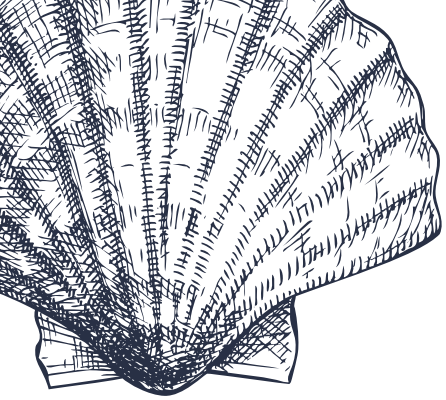


RESTAURANT

POST MOYLAND

VORSPEISEN

Gebratene Hähnchenleber (€ 15)
Sherry-Portwein-Glasur I Feldsalat I Schalotten - Vinaigrette

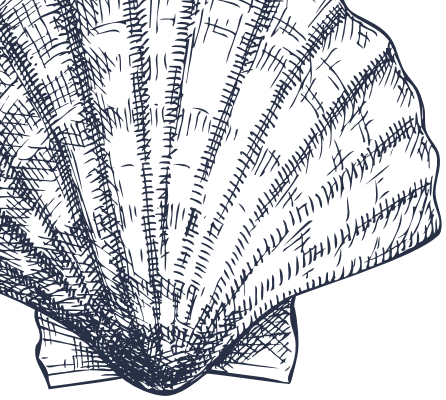
Bouillon vom Kikok - Hähnchen (€ 9)
Klare Geflügelessenz I Wurzelgemüse I Gezupftes Hähnchenfleisch I Eierstich

Ziegenkäse im Speckmantel (€ 13)
Frisée - Salat I Portwein-Birnen I Walnüsse

Thunfisch provenzalisch (€ 15)
Lauwarme weiße Bohnen I Tomate

Crème Dubarry (€ 9)
Samtige Blumenkohlsuppe I weißer Portwein I Haselnüsse I Haselnussöl

Konfierte Lauchherzen “Ravigotte” (€ 11)
Kapern I gehacktes Ei I Kräuter I Essiggürkchen



RESTAURANT

POST MOYLAND

HAUPTSPEISEN

Boeuf Bourguignon “Post Moyland” (€ 28)
Perlzwiebeln I Speck I Champignons I Kartoffelpüree

Entenkeule, knusprig gebacken (€ 27)
Rotkohl I Schmörkes I Bratensauce

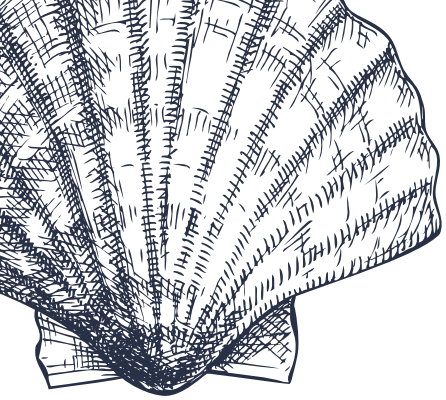
Gegrilltes Iberico Schweinekotelett (€ 30)
Pommes Frites I Senfjus I kleiner Salat

Brust vom Kikok Hähnchen (€ 26)
Buntes Gemüse I Butter-Nudeln I Estragonjus

Filet vom Seeteufel, im Pergament gegart (€ 28)
Beurre Blanc I Kräuterreis I Karotte

Gnocchi mit Steinpilzfüllung (€ 24)
Waldpilz-Rahmsauce I kleiner Salat

Fenchelknolle (€ 25)
In Noilly-Prat-Buttersud geschmort I Safransauce I Schmörkes



RESTAURANT

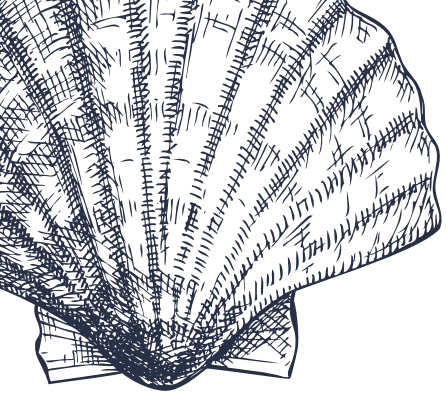
POST MOYLAND

DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (€ 13)
Vanilleeis

Crème brûlée (€ 8)

Cassis Sorbet (€ 5)
Auf Wunsch mit einem Schluck Crème de Cassis Likör



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€.