

## *Das „Postillion“ Menü*

### **Curry- Kokossüppchen mit Zitronengras und Gamberettini**

Potage au curry et lait de coco parfumé à la citronnelle et des scampis

Curried coconut soup with a hint of lemongrass and scampi<sup>ba</sup>

6,90 €

\*\*\*

### **Schweinelende „Görners Art“ mit karamellisierten Äpfelchen und Zwiebelchen an Estragon und Bratkartoffeln**

Filet de porc „a la Goerner“ pommes et oignons caramelises sur un lit de pommes de terre a l'estragon

Pork filet „Goerner style“ caramelized appels and onions on a bed of tarragon flavored roasted potatoes

17,50€

\*\*\*

### **Geeiste Mousse aus heller und dunkler Schokolade, Kirschragout und Milchschaum**

Mousse glacée au chocolat au lait et noir, ragout de cerises et mousse de lait

Chocolate mousse, ragout from cherries and milk foam<sup>bch</sup>

8,20 €

**pro Person 29,50 €**

### **Waldpilzrahmsüppchen**

*Crème de champignons des bois*

*Cream of wild mushrooms<sup>b</sup>*

6,20€

### **Tomaten - Ginsüppchen** mit frischen Kräutern

*tomato soup with Gin*

*Potage de tomates et gin aux herbes fraîches*

5,20€

### **„Is' mir egal“**

*Nur der Koch weiß was es gibt*

*Le Chef décidera de ce que vous mangerez*

*Only the cook knows what you will get<sup>e</sup>*

14,90€

### **Salatteller „Zum Postillion“**

*Mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons*

*Salade mixte, aiguillettes de dinde braisées et champignons*

*Mixed salad with roasted turkey breast and mushrooms<sup>g</sup>*

10,90€

### **Salatteller „Hercules“**

*Knackig bunte Salate mit gebackenem Ziegenkäse*

*Salade mixte, fromage de chèvre gratiné*

*Mixed salad with gratinated goat cheese<sup>g</sup>*

10,90€

### **Kasseler Griene Soße**

*Portion mit 4/2 gekochten Eiern und Bratkartoffeln<sup>b</sup>*

*Crème épaisse, 4/2 oeufs durs et pommes rissolées*

*Sour cream with 4/2 boiled eggs and roasted potatoes*

8,50€

### **Hausgemachte Frikadelle „Wie bei Oma“**

*Hausgemachte Frikadelle mit Bratkartoffeln und Senf*

*Boulette maison avec pommes rissolées et moutarde*

*Homemade meatball with roasted potatoes and mustard<sup>i</sup>*

6,90€

### **Pasta „Wilhelmshöhe“**

*Pasta mit Wildlachs, Tomaten, Zucchini und Thymian Zitronencreme*

*Pasta au saumon, tomates, courgettes, thym et crème citronnée*

*Pasta with salmon, tomatoes, and a creamy lemon sauce<sup>bi</sup>*

13,90 €

### **Weckewerk** mit Salzkartoffeln

*Specialité de la maison*

*Postillions special*

8,50€

### **Spaghetti „Scampi aglio olio“**

mit Gamberettini, Knoblauch, Olivenöl (scharf)

Spaghetti aux crevettes, ail et tomates, affinés à l'huile d'olive pimentée

Spaghetti with shrimps, garlic, tomatoes, in spicy olive oil<sup>ha</sup>

11,90 €

### **„al Forno“**

gratinierte, gefüllte Gnocchi mit Spinat und Tomatensoße

Gratin de gnocchis farçis aux épinards, sauce tomatée

Gratinated stuffed gnocchis with spinach in a tomato sauce<sup>h</sup>

9,50 €

### **Ziegenkäse „Löwenburg“**

Gratiniertes Ziegenkäse auf einem Gemüsebett, Basmatireis und Sojaöl

Chèvre (fromage) sur nid de légumes, riz Basmati et huile de soja

Gratinated goat cheese with vegetables, rice and soja oil

13,50 €

### **Ofenkartoffel mit unserer hausgemachten grünen Soße**

Pommes de terre au four, crème épaisse aux herbes

Baked potato with sour cream and herbs<sup>b</sup>

6,20 €

### **Kartoffelgratin „Brüder - Grimm“**

Mit buntem saisonalen Gemüse in einer Tomaten- Sahnesoße

Gratin Parmentier, légumes du marché et sauce crème tomatée

Potato gratin with market vegetables and tomatosauce<sup>b</sup>

8,40 €

### **Veganer Teller „Rapunzel“**

Gebratener Basmati- Duftreis mit gerösteten Erdnüssen,

Gemüse und Wakame Algen an Miso

légumes, riz Basmati, cacahuètes et Wakame

vegetables, rice, peanuts and Wakame

12,50€

### **Karamalisierte Blutwurst**

mit Bratkartoffeln, grüne Soße und hausgemachtem Apfelkompott

Boudin caramélisé, crème épaisse aux herbes, compote de pommes et p. de terre rissolées

Roasted blood sausage with herbed sourcream, applesauce and roasted potatoes<sup>b</sup>

12,20 €

### **„Griso“**

Schnitzel mit Grüner Soße, Bratkartoffeln und Salat

Escalope crème épaisse aux herbes, pommes rissolées et salade

Scalopini with herbed sour cream, roasted potatoes and salad<sup>gb</sup>

14,90 €

### „Weberli“

Schnitzel mit Waldpilzsoße, Bratkartoffeln und Salat  
Escalope champignons des bois, pommes rissolées et salade  
Scalopini wild mushrooms, roasted potatoes and salad<sup>g</sup><sup>b</sup>

14,90€

### „Hickory smoked“

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schmandkartoffeln und Salat  
Boeuf beurre Maître d'Hotel, pommes lyonnaises et salade  
Roastbeef with herbed butter, creamed potatoes and salad<sup>b</sup><sup>f</sup>

19,50 €

### „Parfait Postillion“

hausgemachtes Orangen- Zimtparfait mit Ingwerpflaumen und Sahne  
Parfait l'orange avec cannelle et des prunes  
Orange parfait with cinneamon and plums<sup>b</sup><sup>ch</sup>

8,20 €

Allergene und Zusatzstoffe:

a Sojasoße (E202, E315, E621)

b Milch, Sahne

c Carragen Stabilisator

d Citrusfrüchte

e Unverträglichkeit, bitte weisen Sie

den Service darauf hin

f gewachst

g Senfsaaten

h kann Spuren von Ei und Soja enthalten

i Weizenmehl Typ 405

### ESPRESSO POSTILLION „MACCHIATO“

2,10€

Pott Kaffee	2,40 €
Milchkaffee	2,90 €
Milchkaffee mit Bailey's	3,50 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	2,10 €
Latte Macchiato	2,90 €
Irish Coffee (4cl)	3,40 €
Schokolade Sahne	2,50 €
Großes Glas Tee (verschiedene Sorten, fragen Sie einfach das Servicepersonal)	2,40 €
Eiskaffee	3,50 €
Eisschokolade	3,50 €
Sanfter Engel (Vanilleeis, Orangensaft, Sahne)	3,50€
Heißer „HUGO“ auf weinbasis mit Zitrone	4,50€
Apfelsaft, Kirschnektar,	
Bananennektar, Ananassaft,	0,2l 2,40 €
Orangensaft, Kiba	0,4l 3,50 €
Saftschorle	0,3l 2,50 €
	0,5l 3,60 €



hausgemachte Limonade

0,3l

2,50€

**Coca-Cola** <sup>1,10</sup>

0,3l

2,70 €

0,5l

3,60 €

**Coca-Cola** *Light* <sup>1,8,9,10</sup>

0,3l

2,70 €

0,5l

3,60 €

**Sprite** <sup>1,8,9</sup>

0,3l

2,70 €

0,5l

3,60 €

**Fanta** <sup>1,3,12</sup>

0,3l

2,70 €

0,5l

3,60 €

Spezi <sup>1,3,10</sup>

0,3l

2,70 €

Eistee

0,3l

2,10 €

Eistee

0,5l

2,90 €

Gerolsteiner (medium, sprudel, naturell) 0,25l

2,40 €

Gerolsteiner (medium, Sprudel, naturell) 0,5l

3,70 €

Gerolsteiner (medium, sprudel, naturell) 0,7l

4,80 €



Vio Schorle Rhabarber oder Johannisbeere

0,33l

3,20€

**Fassbier:**

Bitburger Pils *Bitte ein Bit*

0,3l

2,60 €

0,5l

3,80 €

Köstrizer Dunkel



0,3l

2,60 €

0,5l

3,80 €

Sion Kölsch



0,2l

2,10 €

0,4l

3,40€

## **Flaschenbier**

<i>Erdinger Hefe dunkel, hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Erdinger Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Erdinger Hefe alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,60€</i>
<b>Portion Erdnüsse zum Knabbern</b>	<b>2,50€</b>	

## **Aperitifs**

<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Campari<sup>1</sup></i>	<i>4cl</i>	<i>3,10 €</i>

## **Schnäpse**

<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Schierker Feuerstein</i>	<i>4cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Bailey's Irish Cream</i>	<i>4cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Pircher Williams Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Pircher Erdbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Pircher Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Whisky</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Gin</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>

*Longdrinkzuschlag* *2,10€*

<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,7l</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Prosecco Aperol</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Prosecco Erdbeerlimes</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Hochstädter</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<b>Champagner „Grans Plaisir“</b>	<b>0,7l</b>	<b>27,50€</b>

*1 mit Farbstoff*    *2 mit Konservierungsstoffen*    *3 mit Antioxidationsmittel*    *4 mit Geschmacksverstärker*  
*5 mit Phosphat*    *6 geschwefelt*    *8 mit Süßungsmittel*    *9 mit Phenylalaminquelle*  
*10 mit koffein*    *11 chininhaltig*    *12 mit Stabilisator*  
*14 mit Taurin*    *15 mit Benzoesäure*    *13 mit Ascorbinsäure*

### **Offene Rotweine:**

#### **Sicilia "Nero d'avola" 2015**

*(sizilianische Rebsorte, im Geschmack fruchtig und weich, zartes Tannin, lang im Abgang, ideal zu kräftigen Speisen)*

0,2l 4,90€  
1l 22,50€

#### **Tempranillo 2015**

*(italienischer Rebsorte, im Geschmack fruchtig mit beerigem Abgang, ideal zu dunklen Fleischspeisen)*

0,2l 4,10€  
1l 18,90€

#### **Merlot „Delle Venezie“ 2015**

*(französische Rebsorte, leicht und fruchtig im Geschmack)*

0,2l 4,20€  
1l 18,90€

#### **Syrah 2015**

*(wenig Säure, fruchtig und beerig im Geschmack)*

0,2l 4,40€  
1l 19,20€

#### **Vina Albali Crianza 2011**

*Intensiv im Geschmack, das Boquet zeigt von Heidelbeeren Und Brombeeren, nachhaltig im Geschmack*

0,7l 23,50€

### **offene Weißweine:**

*Macabeo (Sicilianer, fruchtig, aromatisch im Geschmack)*

0,2l 4,40€  
1l 18,90€

#### **Pfälzer Riesling 2014/2015**

*(deutscher Qualitätswein, säurehaltig, kräftig im Geschmack mit fruchtigem Abgang)*

0,2l 4,30€  
1l 18,90€

#### **Weisser Burgunder 2015**

*(deutscher Burgunder aus Baden, trocken und kräftig im Geschmack, wenig Säure)*

0,2l 4,30€  
1l 18,90€

#### **Lieblicher Rheinhesse 2015**

*(deutscher Qualitätswein, angenehm mild und fruchtig im Geschmack)*

0,2l 4,10€  
1l 18,50€

#### **Rosé „Tempranillo 2015**

*(Württembergische Spezialität aus blauen und weißen Trauben sehr fruchtig und erfrischend)*

0,2l 4,30€  
1l 18,90€