

Liebe Gäste,

unser Restaurant-Team begrüßt Sie sehr herzlich und freut sich über Ihren Besuch, sollten Sie für unsere Karte zusätzliche Anregungen und/oder Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Wir sind sehr dankbar für Ihr Anregungen und werden versuchen diese bei der nächsten Karte zu berücksichtigen.

guten Appetit

Aperitifs:

die Verführung des Winters:

eine kleine Auferstehung

Asbach Rosé 4 cl mit Ginger Ale 8cl
auf Eis und Orange

€ 4,50

kleiner Aperitif

Lillet Wild Berry der spritzige Frühjahrs/Sommerdrink € 3,90

1 cl Lillet Blanc

5 cl Schweppes Russian Wild Berry
Eiswürfel

Österreichischer Kaiserspritzer _{5,8} 0,2 l € 5,50

Rose-Wein-Schorle
mit Holunderblüte auf Eis und Zitrone

Aperol Spritz _{5,8} 0,2 l € 5,90

Aperol 4cl, mit Prosecco aufgefüllt auf Eis und Orange

Alte Post Spritz _{5,8} 0,2 l € 5,50

Rotwein-Schorle lieblich frisch
mit Himbeer-Cassis Zisch auf Eis und Zitrone

wendl. **Hochzeitssuppe** à la Post 5,90 €
feine Fleischbrühe mit Spargel, hausgemachtem Eierstich
und Fleischklößen ^{8,g}

ein Teller fruchtige **Tomaten-Creme-Suppe*** ^{8,g} 6,90 €
mit einem Kleks frischer Sahne
dazu reichen wir Knoblauch-Brotcroutons ^{,a,8}

kleines Tässchen **Kartoffelschaumsuppe*** 4,90 €
mit Sahne und weißem Trüffelöl verfeinert

kross und zart

Duett von **Kartoffelrösti & Räucherlachs***
abgerundet mit einem Meerrettich-Kräuterquark-Dip ^{c,8,d}

Vorspeise kleine Portion 7,90 €
oder kleiner Hauptgang 11,90 €

eine kleine Versuchung

Garnelen Pfännchen^o
Garnelen auf herbem Salat angerichtet
mit Cherry-Tomaten, Knoblauch und Lauchzwiebeln geschmort
dazu frische Kräuter, Aioli und Bauernbaguette ^{a,b,d,n}

Vorspeise kleine Portion 9,90 €
oder kleiner Hauptgang 13,90 €

Anti Pasti-Variationen * nach Tagesangebot

kleines Tellerchen 4,90 €

großer Teller 8,90 €

dazu reichen wir gerne etwas von unserem Bauernbaguette
und auf Wunsch gerne auch ein bisschen Aioli ^{a,c}

großer **Salatteller „à la Post“ *** 8,90 €

verschiedene knackige Salate der Saison
mit hauseigener Vinaigrette und Baguette ^{a,12}

gerne ergänzt mit:

gebratenen Streifen von der leicht mit Chili und Knoblauch gebeizten

Hähnchenbrust ^{12,g,h} +3,90 €

3 Scheiben **karamellierter Ziegenkäse*** 12,90 €

auf einer Komposition verschiedener Blatt- und
frischen Saisonsalaten, verfeinert mit unserer hauseigenen

große Portion

Metzinger **Bauernfrühstück** mit Speck und Zwiebeln c, 2,5,12, 8,90 €

Gewürzgurke und kleine Salatbeilage

Dannenberger Sauerfleisch hausgemacht 12,90 €

süß sauer in Aspik eingekocht, im Weckglas serviert,
traditionell reichen wir dazu 1 Gewürzgurke, kl. Salatbeilage,
hausgemachte Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln 2, 3, 12,

Kartoffel-Spezialität

„Knollen Pann“ (*) 8,10, 9, 13,90 €

unsere Heidekartoffeln rustikal in der Schale gebraten,
mit Zwiebeln, Lauch, Paprika, Knoblauch, Champignons
dazu frische Kräuter und Sprossen und einen hausgemachten Kräuterdip

für Fleischliebhaber auf Wunsch mit:

Chili-Knoblauch-Hähnchenbrustfleisch 10 + 3,90 €

Wildgulasch vom heimischen Wild aus der Region 17,90 €

zart mit Zwiebeln, Porree und etwas Rotwein geschmort,
mit Wacholder abgeschmeckt, dazu eine kräftige Schmorsauce,
Kartoffel-Kroketten und ein wendisches Apfelrotkraut
nach „**Art der alten Postreiter**“ mit Nelken gewürzt a,8, 9, c, 12,14

Tradition des Nordens

deftiger Grünkohlteller 14,90 €

mit hausgemachtem Grünkohl und Salzkartoffeln
dazu reichen wir Senf und auf Wunsch eine kräftige braune Sauce
eine Stück Kassler, eine Bregenwurst und ein Stück Schweinebauch a,3j,

Besonderheit des Hauses

Postmeisters Lieblingsgericht

gegrillte **Pfefferbratwurst** -2 Stück- 13,90 €

von der Dannenberger Fleischerei Lankat für uns gemacht:
grobe Bratwurst mit grünem Pfeffer und Majoran verfeinert,
dazu reichen wir hausgemachtes Specksauerkraut, Pfeffersauce
und Kräuterkartoffelstampf: gerne auch groben Dijon Senf a,j

Empfehlung des Küchenchefs:

Parmesan-Steak ca. 160-180 g 17,90 €

Hähnchenbrustfilet sous vide gegart, leicht pikant gewürzt,
mit einer raffinierten Parmesankäse-Panade
serviert mit hausgemachtem Tomatenragout und
leicht gebratenem Reis mit Lauchzwiebeln verfeinert^{8,9, 11,12}

Steak-Burger ca. 180 gr. 14,90 €

saftiges hausgemachtes Rinder-Steakfleisch-Hacksteak
im Burger-Brötchen der Bäckerei Rasche aus Zernien
saftig eher etwas rosa gegrillt, belegt mit ein bisschen Salat,
Tomate, Gewürzgurke und kross gebratenen Speckstreifen, abgerundet mit
Cheddar-Käse und hausgem. Barbecue-Sauce dazu servieren wir Pommes-Frites

● **Knoblauch-Chili-Hähnchensteak** ca. 180 gr. 14,90 €
sanft mit etwas Knoblauch und Chili gebeizt, dazu kleiner Salat¹⁰

● **3 Schweinefilet-Medaillions** ca. 150 gr. im Speckmantel 18,90 €
mit gebratenem Schmor-Gemüse nach Saison

● diese Gerichte servieren wir, wenn nichts ergänzend bestellt wird, mit:
Kräuterbutter und Pommes-Frites

● folgende Beilagen können alternativ bestellt werden:

Pfeffersauce hausgemacht	2,00 €	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,50 €
Barbecue-Sauce hausgemacht	2,00 €	Kräuter-Kartoffelstampf	1,50 €
Kroketten	1,00 €		

Rumpsteak „Klassik“ medium gegart 24,90 €

ca. 180 g- **ein zarter Fleischgenuss** - mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln und kleinem Salat^{8,9}

Spezialität des Hauses

Zwiebel-Rumpsteak medium gegart 25,90 €

ca 180 g mit **melierten u. frittierten Röstzwiebeln**,
Kräuterbutter Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln und kleinem Salat^{8,9}



eine feine vegetarische Besonderheit

das Wendland freut sich auf seine Gäste:

Kohlrabi-Apfelgemüse *

12,90 €

zarte Kohlrabi und Apfelscheiben al dente gegart dazu reichen wir einen Kräuterkartoffelstampf aus unseren Heidekartoffeln, serviert mit frischen Kräutern, Kräuter-Knoblauch-Pesto, abgerundet wird dieses vegetarische Gericht mit melierten frittierten Zwiebeln, und kleinen Feta-Käsewürfel, auf Wunsch gerne ergänzt mit einem Schälchen Aioli und Bauern-Baguette a,c,8,g,

Wendland trifft italienisch/spanischen Einfluss *

13,90 €

Tagliatelle à l' Europe

mit Frühlingszwiebeln aus der Region, dazu italienische Cherry-Tomaten, ein bisschen frische Ananas, etwas herber Salat, frische Champignons, mit etwas Kräuter-Pesto, Knoblauch und Parmesanraspeln abgeschmeckt

dazu reichen wir Bauern-Baguette 8,g,a

für Garnelenliebhaber^o

ergänzt mit einer **Portion Garnelen** mit Knofi gebraten n 16,90 €

Gnocchi * wendisch variiert

13,90 €

mit Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten und einigen Paprikastreifen gebraten, frischer herber Blattsalat wird kurz vor dem Servieren untergehoben und mit Parmesanraspeln, frischen Kräutern und Sprossen abgerundet, dazu reichen wir ein Schälchen Aioli und auch gerne einige Scheiben Baguette 8,g,a

Pasta „mediterran“ *

11,90 €

frisch-Ei-Tagliatelle an geschwenkt in feinem Olivenöl, mit Knoblauch, Kirschtomaten, Paprika und Frühlingslauch, abgerundet mit Parmesanraspeln 8,g,a

5 Scheiben **Wendland-Serviettenknödel** mit Pilz-Rahm* 12,90 €

hausgemachte Serviettenknödel leicht angebraten

mit geschmorten Rahm-Champignons

wirklich etwas Besonderes
„Empfehlung der Alten Post“

zarter **Milchlamm-Rücken**

24,90 €

mit feinen frischen Kräutern leicht gebeizt, sous vide gegart und gegrillt, wir servieren dazu Heidekartoffel-Preiselbeerstampf, eine kräftige Schmor-Sauce mit Rosmarin und Thymian abgeschmeckt und Rosenkohl mit Speck geschmort

Paprika-Töpfchen

16,90 €

Schweinefilet-Spitzen im Gusstöpfchen serviert auf Paprika-Rahmgemüse mit ein bisschen Lauch, Zwiebeln und ein wenig durchwachsenem Speck verfeinert, dazu reichen wir Kroketten ^{8,9}

„Klassiker der Alten Post“

Ratsherrenteller „Alte Post“ ca. 160-180 g.

21,90 €

Schweinefilet im ganzen sous vide gegart und gegrillt dazu servieren wir eine Champignon-Rahm-Sauce von frischen Champignons saisonales Markt-Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{8,9},

traditionell als große Portionen

Schnitzel der „Göhrde-Försterin“

16,90 €

mit Champignon-Rahm-Sauce und Pommes Frites ^{a, 8, g, c, 12,}

Schnitzel „Wiener Art“

14,90 €

mit Zitronenscheiben und Pommes Frites ^{a, 8, g, c,}

neu

Pfeffer-Schnitzel der Postkutscher

15,90 €

mit einer Pfeffercreme Sauce , dazu reichen wir Kroketten ^{a, 8, g, c,}

dazu: kl. Beilagen Salat-Schälchen * 3,90 €
verschiedene Salate der Saison mit Vinaigrette ¹²

Klassiker des Nordens

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

16,90 €

2 Schollenfilets sanft gebraten serviert mit:
einer traditionellen Speckstippe mit Zwiebeln,
Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und
kleinem Salat der Saison a, d, g, 8,

Zanderfilet „unser heimischer Edelfisch“ klassisch °

18,90 €

sanft auf der Haut gebraten mit leichten Röstaromen,
serviert mit Heidekartoffeln, zerlassener Butter, Zitronenscheiben
und frischem Markt-Gemüse a, d, g, 8,

wendisch interpretierter Matjes Stipp

12,90 €

zarte eingelegte, leicht geräucherte Matjes Filets
mit feinen Ringen der roten Zwiebel,
dazu Wendland-Braties traditionell mit Speck und Zwiebeln,
abgerundet mit einer Hausfrauensoße mit Äpfeln und Gewürzgurken
von „Frau Postmeister“ mit Sahne verfeinert 8, d, g, 12

einfach ein besonderer Genuss

geräuchertes lauwarmes Forellenfilet °

13,90 €

leicht in Butter erwärmt, serviert mit kleiner Salatbeilage
und Bauern-Baguette und Aioli/Kräuter-Dip

oder mit Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 8, g, a, d, g,

+2,00 €

pesketarische Gerichte sind gekennzeichnet mit °

Nachfolgend die behördlich vorgeschriebene Deklarationserklärungen:

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittel (Ernte, Transport, Verpackung, Produktion..) trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen, insbesondere auch glutenhaltige Getreidespuren, Spuren von Nüssen und deren Erzeugnisse, zu geben.

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 mit Säuerungsmittel, 13 gewachst., 14 unter Verwendung von Alkohol oder Alkohol enthaltend

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Suphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Benötigen Sie weitere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter /innen oder die Restaurant/Küchenleitung.

crème brulée 8,90 €
gebrannte Creme
mit eingelegten Orangenfilets ^{8,c,g}

hausgemachte zarte Verführung
Panna Cotta 6,90 €
mit Fruchtspiegel
abgerundet mit frischen Ananas,
und Sahne ^{8,c,g}

gebackene **Banane** 7,50 €
auf einem frischen **Frucht-Carpaccio**
mit einer Kugel cremigem Vanille-Eis
abgerundet mit Sahne und zarten Schokoraspeln ^{8,a,c,g}

Nachtschmankerl
Birnenspalten in Butter zart weich geschmort 8,90 €
mit Puderzucker bestäubt und leicht karamellisiert
serviert mit Vanille-Eis , Sahnetupfern und ein paar Schokoraspeln ^{8,c,g}

Kugel Eis ^{8,g} 2,50 €
im Glas oder Schälchen serviert
mit etwas Sahne und Deko

Schälchen mit 2 Kugeln Eis 3,50 €
Sahne und Schokodeko ^{8,g}

Schälchen mit 3 Kugeln Eis 4,90 €
Sahne und Schokodeko ^{8,g}

wählen Sie aus folgenden Sorten aus:

Getränke	l	€
Mineralwasser	0,25	2,50
Cassis/ still	0,7	6,90
Cola ^{1,9,11} , Fanta, Sprite ^{1,9}		
Cola light, Spezi ^{1,9,11}	0,2	2,50
Cola, Spezi ^{1,9,11}	0,4	4,50
Mineralwasser ^{1,10} , Ginger ^{1,10} , Bitter ¹⁰		
	0,25	2,90
Radlerbier	0,33	3,20
Fruchtchorle	0,2	2,80
	0,4	4,80
Zisch ^{1,2,4,11,12}		
Orangebarber	0,33	3,40
Blumenblüte	0,33	3,40
Orangebeer/Cassis	0,33	3,40
Orangetorange	0,33	3,40

Getränke ^{1,2,4,11,12}	l	€
Apfelsaft	0,2	2,80
	0,4	4,40
Orange	0,2	2,90
	0,4	4,80
Apfelsaft	1,0	8,90
Apfelsaft	0,2	3,60
Apfelsaft	0,2	3,60
Apfelsaft		
Apfelsaft	0,2	3,00
	0,4	4,90

Warme Getränke	€
Warme Kaffee Creme ⁹	2,60
Warme Milch ⁹	5,00
Warme Cappuccino ^{9,8,9}	3,20
Warme Macchiato ^{8,9,9}	3,60
Warme Schokolade ^{8,9,9}	3,40
Warme Espresso ⁹	2,50
Warme Doppelter Espresso ⁹	3,90

Bier vom Fass ¹⁴	l	€
Veltins, Pils/Alster		
	0,25	2,60
	0,4	4,70
Grevensteiner, Landbier		
	0,3	2,90
	0,5	4,80
Maisel, Hefe, hell	0,3	2,90
	0,5	4,80

Flaschenbiere¹⁴

	l	€
Duckstein	0,5	4,50
Maisel Hefe, alkoholfrei	0,5	4,50
Veltins alkoholfrei	0,33	3,00

Obstbrand ¹⁴	cl	€
Obstbrand	2	3,20
Williams Birne	2	3,50
Williams Gold	2	3,80
Mirabelle	2	3,80
Marillenbrand	2	3,80
wilde Himbeere	2	3,80
Haselnuss	2	3,80
Zibärte	2	3,80
Grappa	2	3,40
Pflaume	2	3,70

Liköre ¹⁴	cl	€
Baileys	2	3,50
Eierlikör ^c	2	3,00
Kirsch	2	2,50
Waldmeister	2	2,50

Cognac/Brandy ¹⁴	cl	€
Mariacron	2	2,90

Bitter ¹⁴	cl	€
Jägermeister	2	3,00
Fernet Branca	2	3,00
Boonekamp	2	3,00
Ramazotti	2	3,00

Eiskalt¹⁴

	cl	€
Jubiläums Aqua.	2	3,00
Malteser	2	2,00
Helbing Kümmel	2	2,00
Fürst Bismark	2	2,00
Absolut Wodka	2	3,00

Sonstige¹⁴

	cl	€
Bacardi	2	3,00
Tequila silver	2	3,00
Sambucca	2	3,00
Jack Daniels	2	4,00
Gin	2	3,00
Martini Bianco	5	5,00
Prosecco	0,1 l	3,00
	0,7 l	16,00

Offene Weine 14, l | €

Weiß:	Riesling, trocken	0,2	5,90
	Riesling, halbtrocken	0,2	5,90
	Grauburgunder trocken	0,2	5,90
	Gewürztraminer, lieblich	0,2	5,90
Rosé:	Rosé Cuvée, trocken	0,2	5,90
Rot:	Dornfelder, trocken	0,2	5,50
	Dornfelder, halbtrocken	0,2	5,50
	Regent, trocken	0,2	5,90
	Merlot, trocken, Italien	0,2	6,50
	Cabernet, trocken, Spanien	0,2	6,30
alkoholfrei	Schneider cabernet sauvignon	0,2	6,90



Sekt 14, l **weiß:**

Haussekt trocken/halbtrocken/alkoholfrei	0,7	17,90
--	-----	-------

Flaschenweine 14, l **weiß:**

2015 Weingut Friedrich, Riesling , QbA, trocken, Pfalz	€ 19,90
2014 Weingut Friedrich, Gewürztraminer , Spätlese, lieblich	€ 19,90
2015 Weingut Friedrich, Grauburgunder , QbA, trocken, Pfalz	€ 18,90
2015 Chateau Perayne Bordeaux blanc sec	€ 22,90

Flaschenweine 14, l **rosé:**

2012 Weingut Ullrich, Rosé Cuvée , QbA, trocken, Pfalz	€ 18,90
---	---------

Flaschenweine 14, l **rot:**

2015 Weingut Friedrich, Dornfelder , trocken, Pfalz	€ 17,90
2015 Weingut Friedrich, Dornfelder , halbtrocken, Pfalz	€ 17,90
2015 Weingut Friedrich, Regent , fruchtig, trocken, Pfalz	€ 19,90
2014 Chateau Perayne Bordeaux Artemis trocken	€ 21,90
2014 Chateau Perayne Bordeaux superior barrique	€ 28,90

Sonderweine nach separater Liste