



ZUM ANSTOSSEN

Granatapfelspritz
mit Tonic | Prosecco
aufgefüllt | Minze
auch alkoholfrei

€ 9,50

VORWEG ZUM NASCHEN

Ziegenkäse geflämmt
Wildkräutersalat | Preiselbeeren

€ 11,90

Carpaccio vom Weiderind
Balsamico Crema | Pflücksalat
gehobelter Grana Padano

€ 16,90

Tomatenpaprika - Schmand
Oliventopping
mit groben Meersalz
ofenfrischem Baguett

€ 6,90

Kaltgeräucherte Entenbrust rosa
Zwergorangen Chutney
karamellisierte Walnüsse
feiner Feldsalat

€ 12,90

Unser Vorspeisen Tip
Post's Cross over zum naschen
kaltgeräucherte Entenbrust
geflämpter Ziegenkäse
feiner Feldsalat
karamellisierte Walnüsse
Gamba mit Pesto Dip

€ 17,90

€ 28,90

LOTTENTALER SCHNITZEL

aus den Rückenfilet geschnitten € 21,90

wahlweise mit

- klassische Pfefferrahm
- Chili schmor Paprika
- Hüttenstyle mit Raclettekäse
überbacken

Zu allen Schnitzeln servieren wir
feine Pommes Frites und
Strauchtomaten - rote Zwiebel Salat

SUPPE

Rote Curry Kokos-Suppe
Knusper-Garnele

€ 9,50

Kräftige Kartoffelsuppe
mit Schmand | gegrilltes
Lachswürfel

€ 9,50



Post's Lottental
restaurant. lounge. biergarten.

SALAT-BOWL

**Lottentaler Gourmetbowl -
der Klassiker**

Gambas | Lachs | Rinderspitzen
gegrillt
bunter Pflücksalat

€ 24,90

STEAK VOM GRILL

**Rinderfilet unter der
Pfefferkruste gebacken**
Rosmarinrahmsauce mit
Schmorpaprika
roten Zwiebeln
jungem Lauch
krosse Drillinge

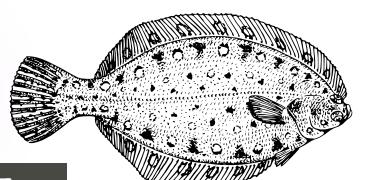


€ 39,90

FISCH VERLIEBT

**Mix-Grill vom Edelfischfilet -
Lachsfilet**
Dorschfilet | Zanderfilet
gegrillter Gamba
feine Linguini | Ruccola

€ 27,90



Gebratenes Zanderrückenfilet
feiner Dijon - Senf Sauce
geschwenkte Kräuter - Drillinge
Winterfeldsalat

€ 26,50

KLASSIKER IM LOTTENTAL

Original Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Zitronenecke
feine Pommes Frites
bunter Blattsalat

€ 29,90

Trüffel Tortelloni

in Rahm | Blattspinat
schwarzer Sesam



€ 21,90

Gegrillte Filetspitzen vom Rind

Feine Linguine | grüner Pfeffersud
Rucola

€ 24,90

Cordon Bleu | Strohschweinfilet

gekochter Schinken | Berg-
Camembert | Pfefferrahm
feine Pommes Frites | Blattsalat

€ 29,50

Leichtes Asia Curry

Wokgemüse | Basmatireis
schwarzer Sesam



€ 19,90

+ Geflügelbrust
knusprig gebacken

+ 6,90€

+ schwarze Tiger Garnelen

+ 9,90€

Crispy Chicken Burger

Brioche Bun
Ruccola | gegrillte Paprikaringe
Chilly - Mayo Dip
feine Trüffel Pommes Fites

€ 22,90

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

Heiße Herzkirschen

Bourbon-Vanille-Rahmeis

€ 9,50

Creme Brûlée

€ 8,50

Kaiserschmarrn

Rahmeis | eingewickelte Kirschen

€ 11,90



WILDE ECKE

Sauerbraten von der Hirschkeule

Orangenkraut | Kartoffelknödel
mit Semmelbrösel

€ 26,90



Edelhirschragout

Pfefferkirschen
Orangenrotkraut
Kartoffelknödel mit
Semmelbrösel

€ 25,90

GANS IM LOTTENTAL

Ganze Keule von der Gans

€ 31,90

Ganze Brust von der Gans

€ 35,90

Der Gänseklassiker

½ von der Brust und ½ von der
Keule



zu allen Gänsegerichten reichen
wir:

Orangenrotkraut |
Kartoffelknödel mit
Semmelbrösel | Gänsejus

Wir verwenden ausschließlich
ganze Gänse (keine Gänseteile)

DER BESONDERE ABSCHLUSS

Affogato

mit Baileys und Vanilleeis

€ 7,80

Der Wein zur Gans

Barocco Primitivo aus Puglia

Italien
0,2l
0,5 l
1 Flasche 0,7l

€ 8,50
€ 19,50
€ 27,90