

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 scampis

5,90 €

Schweinefilet nach „Asia- Art“ mit saisonalem Gemüse und Basmati- Duftreis

Filet de Porc à la l'asiatique, legumes de saison et riz Basmati

Pork tenderloin Asian style with vegetables and asmati rice

14,50€

oder ou or

Duett aus Wildlachs und Gamberettini mit Kirschtomaten in einer Orangen-Thymiansoße verfeinert mit Hummerbutter auf weißen Tagliatelle

Duo de saumon et scampi, tomates cerises, sauce oranges-thymian, beurre de homard sur un lit de tagliatelle

Salmon and prawns, cherry tomatoes in an orange-thyme sauce, lobster butter, served on tagliatelle.

14,50 €

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

7,20 €

pro Person 26,50 €

Warm ums Herz – `ne heiße Suppe ussm Dippen

Waldpilzrahmsüppchen

Crème de champignons des bois

Cream of wild mushrooms

5,20 €

Mutter Görners cremige Fischsuppe

Soupe de poissons et crustacés à la crème

Delicate creamy fish soup

6,50 €

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

Potage de tomates et gin aux herbes fraîches

Tomato soup with Gin and fresh herbs

5,20 €

Kartoffelsuppe mit Blutwurst und Äpfelchen

Potage Parmentier avec boudin et pommes

Potato soup with blood sausage and apples

5,50 €



Empfehlung des Hauses! Spécialités maison, Specialties

„Kassler Allerlei“

Schweinefilet mit Champignons, Grüner Soße und Bratkartoffeln

Filet de porc crème épaisse, champignons et pommes rissolées

Pork Tenderloin with sour cream, mushrooms and roasted potatoes

15,50€

„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

13,90€

Salatauswahl (les salades, salad)

Salatteller „Zum Postillion“

Mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons

Salade mixte, aiguillettes de dinde braisées et champignons

Mixed salad with roasted turkey breast and mushrooms

9,90€

Salatteller „Hercules“

Knackig bunte Salate mit gebackenem Ziegenkäse

Salade mixte, fromage de chèvre gratiné

Mixed salad with gratinated goat cheese

9,90€

Salatteller „Natur“

Knackig bunte Salate mit gebratenem Gemüse + Erdnüssen

Salade mixte, légumes marinés et cacahuètes

Mixed salad with antipasti and peanuts

8,90€

Kleiner bunter Salat *petite salade, small salad*

4,90€

Extras:

Gebratene Putenbruststreifen – Aiguillettes de dinde braisées

3,50€

Gebratenes Gemüse – légumes marinés

3,00€

Gratinierter Ziegenkäse – Chèvre gratiné

4,00€

Tranche vom Wildlachs – Tranche de saumon

4,00€

Schale Grüne Soße – Bol de crème épaisse aux herbes

2,00€

Perfekt für den Kleinen Hunger vorneweg, „zwischenhorsch“ ... oder danach...

Kasseler Griene Soße

Portion mit 4/2 gekochten Eiern und Bratkartoffeln

Crème épaisse, 4/2 oeufs durs et pommes rissolées

Sour cream with 4/2 boiled eggs and roasted potatoes

7,40€

Gratinierter Ziegenkäse mit Blutwurst und

Gamberettini, Orangensenf und Bauernbrot

Chèvre (fromage) gratiné avec boudin, moutarde à l'orange et pain de campagne

Gratinated goat cheese with blood sausage and shrimps

9,30€

Hessengold

In Ebbelwoi marinierter Handkäs' im Dippische mit Äpfeln und Zwiebeln

Fromage à pâte semi-molle servi avec un dip d'oignons et pommes

Marinated hand cheese with apples and onions

6,50€

Das Duett:

Der Chef empfiehlt lecker fein Duckefett,

Grüne Soße und hausgebackenem Bauernbrot

Duckefett (crème épaisse avec oignons et lard, oignons and lard)

Grüne Soße (crème épaisse aux herbes, sourcream with herbs)

avec du pain de maison, with homemade bread

6,90€

Frikadelle nach Art des Hauses

Hausgemachte Frikadelle mit Bratkartoffeln und Senf

Boulette maison avec pommes rissolées et moutarde

Homemade meatball with roasted potatoes and mustard

6,90€

Probier Blutwurst

Blutwurst mit grüner Soße und lauwarmen Kartoffelsalat

Boudin avec sauce épaisse aux herbes et salade tiède de pommes de terre

Blood sausage with herbed sour cream and potato salad

8,30€

Bitte beachten Sie auch die aktuellen Tagesangebote!

Voyez aussi nos plats du jour!

Please also check our daily specials!

Pasta

„Toskana“

Tagliatelle mit Schweinefiletstreifen, Gemüse, Knoblauch und Tomatensahne

Aiguillettes de porc sur un lit de tagliatelle, ail, légumes et crème томатée

Tagliatelle with porkfilet, vegetables, garlic and creamed tomato sauce

9,70 €

Spaghetti nach „Eriks Art“

mit Oliven, Zucchini, Fetawürfel und Paprika

Spaghetti avec olives, courgettes, dès de feta et paprika

Spaghetti with olives, vegetables and feta cheese

9,90 €

Tagliatelle „Wilhelmshöhe“

Tagliatelle mit Wildlachs, Tomaten, Zucchini und Thymian Zitronencreme

Tagliatelle au saumon, tomates, courgettes, thym et crème citronnée

Tagliatelle with salmon, tomatoes, and a creamy lemon sauce

12,90 €

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

10,90 €

„Angesto“

Gefüllte Gnocchi mit Angusrind, Tomaten und Estragon and Balsamico

Gnocchis farçis au boeuf, tomates et estragon

Stuffed Gnocchis with roastbeef, tarragon and tomatoes

11,50 €

„Paglia et Fieno“

(Heu und Stroh) Tagliatelle mit Wiesenchampignons und Petersilie

Tagliatelle aux champignons et persil

Tagliatelle with mushrooms and parsley

8,70 €

„Nudelcurry“

mit Putenbrust, Gamberettini, frischem Ingwer, Chili und Gemüse

Filet de dinde, crevettes, gingembre, chili et légumes

Turkeyfilet, scampis, ginger, chili and vegetables

13,50 €

Marktfrisches Gemüse und anderes.. für unsere Vegetarier

„al Forno“

gratinierte, gefüllte Gnocchi mit Spinat und Tomatensoße

Gratin de gnocchis farçis aux épinards, sauce tomate

Gratinated stuffed gnocchis with spinach in a tomato sauce

8,90 €

Gnocchi „Gorgonzola“

Gratinierte Gnocchis mit Gorgonzola und Tomatenwürfel

Gnocchi gratinés au gorgonzola et dés de tomates

Gnocchis gratinated with gorgonzola and diced tomatoes

9,70€

Ziegenkäse „Löwenburg“

Gratinierter Ziegenkäse auf einem Gemüsenest, Basmatireis und Sojaöl

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

Gratinated goat cheese with vegetables, rice and soja oil

12,50 €

Gebackener Camembert

mit süß-saurem Apfelkompott, auf einem frischen Salatnest

Camembert rôti, compote de pommes dans un nid de salade

Gratinated Camembert with applesauce in a salad nest

5,90 €

Ofenkartoffel mit unserer hausgemachten grünen Soße

Pommes de terre au four, crème épaisse aux herbes

Baked potato with sour cream and herbs

6,20 €

Bruschetten mit Tomatenwürfeln und Hessenpesto

Bruschette, dés de tomates et fromage

Bruschette with diced tomatoes and cheese

6,90 €

Kartoffelgratin „Brüder - Grimm“

Mit buntem saisonalen Gemüse in einer Tomaten- Sahnesoße

Gratin Parmentier, légumes du marché et sauce crème tomate

Potato gratin with market vegetables and tomatosauce

7,40 €

Veganer Teller „Rapunzel“

Gebratener Basmati- Duftreis mit gerösteten Erdnüssen,

Gemüse und Wakame Algen an Miso

legumes, riz Basmati, cacahuètes et Wakame

vegetables, rice, peanuts and Wakame

11,50€

Typisch Hessisch –oder vom Einfachen das Beste

Ebbes ganz Spezielles: Les plats, Main dishes

Baunataler Schweinefilet

Schweinefilet auf Speckrahmsoße mit hausgeschabtem Sauerkraut- Kartoffelrösti
Filet de porc sur lit creme fraîche lardée, choucroute et rösti de pommes de terre
Porkfilet with bacon, sour cream, sourcrouwd, potato- rösti

14,90 €

Karamalisierte Blutwurst

mit Bratkartoffeln, grüne Soße und hausgemachtem Apfelkompott
Boudin, crème épaisse aux herbes, compote de pommes et p. de terre rissolées
Roasted blood sausage with herbed sourcam, applesauce and roasted potatoes

10,20 €

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

Petites saucisses servies avec choucroute et purée de pommes de terre
Nürnberger sausage with sauerkraut and mashed potatoes

8,90 €

„Himmel und Erde“

Blutwurst mit Garnelen, Apfelkompott und getrüffeltem Kartoffelbrei
Boudin, crevettes, compote de pommes et purée de pommes de terre truffée
Roasted blood sausage with shrimps, truffled mashed potatoes
and applesauce

11,50 €

„Putenbrust Rosmarin“

Putenbrustfilet in Rosmarin- Rotweinsauce und getrüffeltem Kartoffelbrei
Sauté de filet de dinde, sauce bordelaise au romarin, purée de p. de terre truffée
Filet of Turkeybreast with rosmarin sauce and truffled mashed potatoes

14,50 €

„Kabeljaufilet in Szechuan- Pfeffer“

dazu reichen wir Pfannengemüse und Tomaten- Zitronenreis
Filet de Cabillaud au poivre de Szechuan, legumes roti et riz tomate- citroné
Catfish with vegetables with Szechuan pepper and tomato lemon rice

14,50€

„Putencurry“

Putenbrustfilet mit Curryreis, Tomaten und Marsallasauce
Sauté de filet de dinde riz au curry, tomates, sauce au Marsala
Filet of turkeybreast served with curried rice, tomatoes in a mild Marsala sauce

12,90 €

„Regenbogenforelle“ im Ganzen gegart mit Gemüse und Kartoffeln

La truite avec legumes et pommes de terre
Trout with vegetables and potatoes

11,50€

Schnitzel (Escalopes, Cutlets)

„Nakisch“

Schnitzel ohne Soße mit Bratkartoffeln und Salat

Escalope (sans sauce), pommes rissolées et salade

Scalopini (without any sauce), roasted potatoes and salad

11,50 €

„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

13,90 €

„Henners“

Schnitzel mit Duckefett, Bratkartoffeln und Salat

Escalope crème épaisse aux herbes, oignons et lard, pommes rissolées et salade

Scalopini with herbed sour cream, onions, bacon, roasted potatoes and salad

13,70 €

„Weberli“

Schnitzel mit Waldpilzsoße, Bratkartoffeln und Salat

Escalope champignons des bois, pommes rissolées et salade

Scalopini wild mushrooms, roasted potatoes and salad

13,90 €

„Hessenschnitzel“

Schnitzel mit Handkäse und Tomaten überbacken und Bratkartoffeln

Escalope gratinée au fromage à pâte semi- molle , tomates et salade

„Hand-cheese“ gratined scalopini with tomatoes and salad

14,50 €

!!! Montag ist Schnitzeltag!!!!

Kaninchenrollbraten auf Vorbestellung mit Rotkraut, Wurzelgemüse und Kartoffelspalten!!!! Einfach lecker!!!

Hauptsächliches oder: Fleisch ist das beste Gemüse

Rumpsteak vom Grill:

„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

18,90 €

„Green Pepper“

Rumpsteak mit Grüner Pfeffersoße, Kartoffelbrei und Salat
Steak au poivre vert, purée de pommes de terre et salade
Roastbeef with green pepper sauce, mashed potatoes and salad

18,90 €

„Pikant“

Rumpsteak mit Gorgonzolakruste, Bratkartoffeln und Salat
Boeuf en croute de Gorgonzola, pommes rissolées et salade
Gorgonzola crusted beef with roasted potatoes and salad

18,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre), pour les petits, for children only

Harry Potter (3 Würstchen mit Kartoffelbrei)

(3 saucisses, purée de p. de terre, 3 sausages with mashed potatoes)

4,60 €

Lillifee (Spaghetti mit Tomatensoße)

(Spaghetti sauce tomates, Spaghetti with tomato sauce)

4,60 €

Pumuckl (Schnitzel mit Kartoffelspalten)

(escalope, quartiers de p. de terre rissolés, scalopini with potato wedges)

4,60 €

Alle Kindergerichte werden mit einer kleinen Überraschung serviert!!!

Les plats „enfants“ sont accompagnés d'une petite surprise!!!

A little surprise will be served with these childrens' meals!!

Kinderspielkiste und Kinderstuhl vorhanden!

Dessert:

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, Eis, Sahne und Apfelkompott

Moelleux au chocolat noir, glace, chantilly et compote de pommes

Chocolate soufflé served with ice cream, whipped cream and applesauce

7,20 €

Mango- Chilli Sorbet mit Prosecco abgelöscht

Sorbet mangue-chili avec un filet de Prosecco

Mango-chili sorbet with a hint of Prosecco

6,80 €

Apfelpfannkuchen mit Eis und Sahne

Crêpes normandes avec glace et chantilly

Pancake with apples, icecream and whipped cream

5,90 €

„Parfait Postillion“

hausgemachtes Orangen- Zimtparfait mit Ingwerpflaumen und Sahne

Parfait l'orange avec cannelle et des prunes

Orange parfait with cinnamon and plums

7,20 €

.. oder einfach nur ein paar Kugeln Eis: fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot....

.. ou tout simplement quelques boules de glace, demander notre assortiment..

.. or very simply a few scoops of icecream, ask for our selection....

Mittwoch ab 21.00 Uhr „Pianoabend“

Montag ist Schnitzeltag im Postillion

Verschiedene Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat!!

16.00 – open end: nur

7,90 €

Feiern im Postillion!

Sie möchten eine Party, Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag oder Ähnliches planen, bitte sprechen Sie uns an!

Das Postillion liefert auch außer Haus!

Gerne stellen wir ein Außer Haus für Sie individuell zusammen!

Sie sind Allergiker, haben eine Unverträglichkeit?

Kein Problem, wir sind eine reine Frischküche und bereiten gerne für Sie ein individuelles Gericht zu. Lassen Sie es uns wissen!