

100
1913 - 2013 *Jahre*

Ihr Partner für alle Festlichkeiten

Witt's Gasthof Zur Post

Herzlich willkommen



Einen Guten Appetit wünschen

Uwe und Carola Staats

Witt's Gasthof Zur Post | Inh. Uwe Staats

Dorfstraße 60 | 21734 Oederquart | Telefon: 04779 – 86 86 | www.zur-post-oederquart.de | zur-post@oederquart.de

„Genießen Sie Ihre Zeit bei uns, der Aperitif stimmt Sie auf das Essen ein“

Aperitif

635	Sherry ^{4,12} , medium	Glas 5	cl	2,70 €
636	Sherry ^{4,12} , extra dry	Glas 5	cl	2,70 €
637	Martini ⁴ Rosso	Glas 5	cl	2,70 €
638	Martini ⁴ Bianco	Glas 5	cl	2,70 €
625	Prosecco ^{4,13}	Fl. 0,2	Ltr.	4,60 €
628	Sekt ⁴ halbtrocken	Fl. 0,2	Ltr.	4,40 €
639	Portwein ⁴	Glas 5	cl	3,50 €
641	Campari ¹² auf Eis mit Orangensaft	Glas 0,2	Ltr.	3,90 €
642	Aperol ^{6,12} „Spritz“ spritziger Prosecco ^{4,13} und Aperol	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo Rose“ Prosecco ^{4,13} mit Rhabarbersaft	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €
642	„Hugo“ Prosecco ^{4,13} , frische Minze, Limette und Holunder	Glas 0,2	Ltr.	4,90 €

663 Champagner

Hughes de Coulmet ⁴ , blanc de blanc	Fl. 0,375	Ltr.	22,00 €
Pierre Moncuit, Frankreich Champagne			
Sensationelle Aromen von Brioche und Birne in einem Zusammenspiel von tausend Perlen und einer Nacht. Perfekte Mousse und Perlage zu einem unschlagbaren Preis – Genuss – Verhältnis. Eine tolle Alternative zum Markenchampagner!			

Abendkarte

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Tagessuppe | 4,50 € |
| 2 | Tomatencremesuppe mit Croutons ²⁷ | 4,00 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|--|--------|
| 5 | Kartoffelpuffer mit Räucherlachs an Senf-Honig-Dill und Blattsalaten | 7,50 € |
| 6 | Tomate mit Büffelmozzarella und Balsamico dazu Kräuterbaguette | 6,50 € |
| 7 | Kleiner Flammkuchen mit Schinken ¹ und Zwiebeln | 4,80 € |

Salate und Vegetarisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 9 | Kleiner gemischter Salatteller* | 3,50 € |
| 10 | Blattsalate mit 6 Garnelen ^{18,27} , Knoblauch Dip mit Mayonnaise, Balsamico Vinaigrette und Kräuterbaguette | 10,30 € |
| 11 | Blattsalate mit Käsewürfel ^{21,24} , gefüllten Kochschinkenröllchen ^{1,7,21} , Dressing* und Kräuterbaguette | 8,20 € |
| 12 | Blattsalate mit Steakstreifen, Zwiebeln, Fetakäse, Balsamico Vinaigrette und Kräuterbaguette | 9,80 € |
| 14 | Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Kartoffelcreme an gemischten Rohkostsalaten und Dressing* | 8,90 € |
| 15 | Hähnchenbrustfilet mit Salaten der Saison, Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme und Dressing* | 8,90 € |
| 17 | Spaghetti mit Tomaten Chili Pesto ^{2,27} und Fetakäse | 9,50 € |
| 18 | Vegane Hartweizenpfannkuchen an Blattsalaten mit Essig-Öl Dressing | 7,80 € |

*Joghurtdressing⁴

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette⁴

* Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

Fisch

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Schollenfilet mit Hausgemachten Kartoffelsalat ^{mit Mayonnaise,} | 12,00 € |
| 21 | Zanderfilet mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller* | 16,40 € |
| 22 | Rotbarschfilet auf Dijon-Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salatteller* | 16,20 € |

Fleischgerichte vom Schwein

- | | | |
|----|---|---------|
| 25 | Schweinefilet im Speckmantel ^{1,2} mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelkroketten ^{19,20,24} | 15,20 € |
| 26 | Schweinefiletmedaillons überbacken mit Tomatenwürfel und Büffelmozzarella dazu knackige Salate und Dressing* | 15,50 € |
| 27 | Schweineschnitzel mit gewürfeltem Katenschinken ¹ , Spiegelei, Gemüse und Bratkartoffeln | 12,80 € |
| 28 | Jägerschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons, Zwiebeln und Pommes frites | 12,80 € |
| 29 | Schnitzeltasche mit getrockneten Tomaten ^{2,27} und Büffelmozzarella gefüllt, dazu eine Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme | 14,80 € |
| 30 | Schweineschnitzel mit Champignons, Tomatenscheiben, Sauce Hollandaise und Pommes frites | 12,80 € |

.....Geflügel

- | | | |
|----|---|---------|
| 33 | Hähnchenschnitzel mit frittiertes Banane und Ananas ^{7,19,21} , Currysauce und Reis | 9,90 € |
| 34 | Putengeschnetzeltes mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Tomatensauce und hausgemachten Gnocchi | 10,50 € |

*Joghurdressing ⁴

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette⁴

* Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

Fleischgerichte vom Rind

- | | | |
|----|--|---------|
| 38 | Kleines Rumpsteak mit Salaten und Dressing*, Kräuterbutter und Kräuterbaguette | 13,50 € |
| 40 | Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites | 18,80 € |
| 41 | Grillteller: Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit gegrilltem Bacon, Sauce Hollandaise, Gemüse und Bratkartoffeln | 15,80 € |

.....vom Kalb

- | | | |
|----|---|---------|
| 44 | „Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites | 14,60 € |
| 45 | „Cordon bleu“ gefülltes Schnitzel mit Kochschinken ^{1,7,21} , Käse ²¹ und Pommes frites | 16,50 € |

Unsere beliebten Krabbengerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 8 | Krabbencocktail ^{1,27} mit Mayonnaise (mit Cognac verfeinert), dazu Toast und Butter | 10,50 € |
| 13 | Ofenkartoffel mit Nordseekrabben ^{1,27} , Kartoffelcreme an gemischten Rohkostsalaten und Dressing* | 10,80 € |
| 20 | „Seemannsteller“ Nordseekrabben ^{1,27} , Räucherlachs mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller* | 18,00 € |
| 46 | Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben ^{1,27} und Bratkartoffeln | 15,50 € |

Klassiker

- | | | |
|----|--|---------|
| 32 | „Husarenteller“
Drei kleine Schnitzel mit Champignons, Paprikasoße, Spiegelei und Bratkartoffeln | 13,50 € |
| 50 | Bauernfrühstück ¹ | 7,00 € |
| 52 | Currywurst ^{1,2,3,7,12,18,27} mit Pommes frites oder Kartoffelsalat mit Mayonnaise | 6,00 € |
| 53 | Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensauce mit Mayonnaise, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette* | 9,20 € |

*Joghurdressing⁴

*Americandressing^{7,11,20,21}

*Balsamico Vinaigrette⁴

* Mayonnaise^{1,7,20,24,27}

Sehr geehrter Gast !

Wir bieten Ihnen eine Auswahl hochwertiger Brände für Ihren individuellen Geschmack.

Die hier aufgeführten Destillate servieren wir Ihnen nicht gekühlt.

Altländer Spezialitäten

Nordik „Olland“

Williams Christ Birne	40 Vol. %	3,20 €
Williams Birne Gold	35 Vol. %	3,50 €
Herbstprinz Gold	35 Vol. %	3,50 €
Quitte	40 Vol. %	3,20 €
Pflaume	40 Vol. %	3,20 €
Himbeere	40 Vol. %	3,20 €
Haselnuss	35 Vol. %	3,20 €
FREYA Eierlikör-Spezialität	17 Vol. %	2,60 €
Akvavit Gold (gekühlt)	40 Vol. %	3,00 €

Italien

Grappa Paganini	40 Vol. %	2,80 €
-----------------	-----------	--------

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung

Sehr geehrte Gäste:

Wenn sie bargeldlos zahlen möchten, bitten wir um Verständnis das wir **nur EC-Karten** akzeptieren.



Warme Küche:

Wochentags von 18.00 -21.30 Uhr

Sonn – und feiertags von 11.30 -13.30 Uhr und von 17.30 - 21.30 Uhr.

Für Feierlichkeiten und Familienfeste öffnen wir jederzeit gern für Sie.

Liebe Gäste.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker- Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen „Allergenen Zutaten“.

Inhaltsstoffe- Übersicht :

1 mit Konservierungsmittel	12 mit Farbstoff
2 mit Antioxidationsmittel	13 geschwefelt
3 mit Geschmacksverstärker	18 mit Stabilisator
4 mit Sulfite	19 mit Milcheiweiß
5 mit Süßungsmittel	20 Verdickungsmittel: Guarkernmehl
6 Chininhaltig	21 unter Verwendung von Milch
7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	22 unter Verwendung von Sahne
8 geschwärzt	24 mit Stärke
9 mit Phosphat	27 mit Säuerungsmittel
11 Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl	

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder in unserem Haus verwöhnen zu dürfen.

Gültig ab November 2017