

**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](http://www.zur-post-oederquart.de) | [zur-post@oederquart.de](mailto:zur-post@oederquart.de)

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

## Aperitif

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

## 663 Champagner

Hughes de Coulmet <sup>4</sup> , 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!		

## GUTER WEIN ZU GUTEM ESSEN

### Offene Weine

#### Weißwein

645	<b>Riesling<sup>4</sup> Q.b.A. trocken</b> Weingut Reichsrat von Buhl, Deutschland - Pfalz	0,2l	4,50 €
646	<b>Kallfelz Riesling<sup>4</sup> QbA halbtrocken</b> Weingut Kallfelz, Deutschland - Mosel	0,2l	4,50 €
647	<b>Silvaner<sup>4</sup> Q.b.A. Merowingerschoppen mild</b> Weingut Jean Buscher, Deutschland – Rheinhessen	0,2l	4,50 €
648	<b>Pinot Grigio<sup>4</sup> IGT Mezzadro</b> Cantina Spinelli, Italien – Abruzzen	0,2l	4,50 €
655	<b>Grauer Burgunder<sup>4</sup> Q.b.A trocken</b> Weingut Briem, Deutschland - Baden	0,2l	4,70 €
650	<b>Grüner Veltliner<sup>4</sup></b> Weingut Schmid, Österreich – Kamptal	0,2l	4,50 €

#### Roséwein

651	<b>Müller Portugieser Weißherbst<sup>4</sup> Q.b.A. halbtrocken</b> Weingut Müller, Deutschland – Pfalz	0,2l	4,50 €
-----	--	------	--------

#### Rotwein

653	<b>Dornfelder Rotwein<sup>4</sup> QbA trocken -Bio-</b> Weingut Neumer, Deutschland - Rheinhessen	0,2l	4,50 €
654	<b>Schwarzriesling<sup>4</sup> Q.b.A. halbtrocken</b> Staatsweingut Weinsberg, Deutschland - Württemberg	0,2l	4,60 €
656	<b>Chianti<sup>4</sup> "Vernaiolo" DOCG</b> Rocca Delle Macie, Italien - Toskana	0,2l	4,70 €
643	<b>Dornfelder Rotwein<sup>4</sup> lieblich</b> Weingut Vier Jahreszeiten - Deutschland Pfalz	0,2l	4,70 €
644	<b>Weinschorle<sup>4</sup></b>	0,2l	3,00 €

Wenn es etwas mehr sein darf, fragen Sie gerne nach unserer Flaschenweinkarte.

## Abendkarte

### Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | Kehdinger Hochzeitssuppe                             | 4,50 € |
| 2 | Spargelcremesuppe mit Räucherlachs und Orangenzesten | 4,50 € |

### Vorspeisen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 5 | Kartoffelpuffer mit Räucherlachs an Senf-Honig-Dill und Blattsalaten      | 7,50 € |
| 6 | Tomate mit Büffelmozzarella und Balsamico dazu Kräuterbaguette            | 6,50 € |
| 7 | Spargel- Erdbeer- Salat* von weißen und grünen Spargel (mit Pinienkernen) | 6,80 € |

### Salate und Vegetarisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 9  | Kleiner gemischter Salatteller*   | 3,50 €  |
| 10 | Blattsalate mit 6 Garnelen <sup>18,27</sup> , Knoblauch Dip mit Mayonnaise, Balsamico Vinaigrette und Kräuterbaguette | 10,30 € |
| 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 | Gebratener Fetakäse mit Apfel Chutney <sup>4</sup> an Salatbouquet*, dazu Kräuterbaguette                             | 8,50 €  |

### Fisch

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 19 | Schollenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und Salatteller*    | 14,00 € |
| 21 | Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Spinat, Salzkartoffeln und Salatteller* | 16,40 € |

\*Joghurtdressing<sup>4</sup>

\*Americandressing<sup>7,11,20,21</sup>

\*Balsamico Vinaigrette<sup>4</sup>

\* Mayonnaise<sup>1,7,20,24,27</sup>

## *Fleischgerichte vom Schwein*

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

## *Nienburger Spargel* (500 g. Rohgewicht)

393	mit Katenschinken <sup>1,*</sup>	18,00 €
394	mit Schweinefiletmedaillons*	17,00 €
395	mit kleinem Schweineschnitzel*	15,00 €
396	mit kleinem Rumpsteak*	19,90 €
397	mit Rotbarschfilet*	15,00 €
398	Spaghetti mit Tomaten- Chili- Pesto <sup>2,7,27</sup> , gebratenen Spargel und 4 Riesengarnelen <sup>18,27</sup>	14,60 €
399	Spargel mit Spinat, pochierem Ei, Sauce- Hollandaise und Salzkartoffeln	12,50 €

\*Als Beilage servieren wir Ihnen zu allen Fleisch- und Fischgerichten Salzkartoffeln sowie Buttersoße und Sauce- Hollandaise

\*Joghurdressing <sup>4</sup>

\*Americandressing<sup>7,11,20,21</sup>

\*Balsamico Vinaigrette<sup>4</sup>

\* Mayonaise<sup>1,7,20,24,27</sup>

## *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 <sup>1,7,21</sup> , Käse <sup>21</sup> und Pommes frites | 16,50 € |

## *Unsere beliebten Krabbengerichte*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 13 | Ofenkartoffel mit Nordseekrabben <sup>1,27</sup> , Kartoffelcreme an gemischten Rohkostsalaten und Dressing* | 10,80 € |
| 20 | „Seemannsteller“ Nordseekrabben <sup>1,27</sup> , Räucherlachs mit Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller*   | 18,00 € |
| 46 | Schnitzel „Greetsiel“ mit Rührei, Nordseekrabben <sup>1,27</sup> und Bratkartoffeln                          | 15,50 € |

## *Klassiker*

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 52 | Currywurst <sup>1,2,3,7,12,18,27</sup> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat mit Mayonnaise                            | 6,00 € |
| 53 | Hausmacher Sauerfleisch mit Remouladensauce mit Mayonnaise, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Balsamico Vinaigrette* | 9,20 € |
| 54 | Hamburger <sup>12</sup> mit Tomaten und Gurken, Zwiebeln, Haussoße mit Mayonnaise und Pommes frites                    | 9,80 € |
| 33 | Hähnchenschnitzel mit frittierte Banane und Ananas <sup>7,19,21</sup> , Currysauce und Reis                            | 9,90 € |

\*Joghurdressing<sup>4</sup>

\*Americandressing<sup>7,11,20,21</sup>

\*Balsamico Vinaigrette<sup>4</sup>

\* Mayonnaise<sup>1,7,20,24,27</sup>

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**