

Restaurant „Post-Cantz“

UNSERE VORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER...

DIE VERSCHIEDENEN GERICHTE HABEN WIR FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT
AUS DENEN SIE SICH IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMENSTELLEN KÖNNEN!

FÜR AUßERGEWÖHNLICHE IDEEN, DIE SIE NICHT IN UNSEREN MENÜVORLAGEN
FINDEN, STEHEN WIR IHNEN GERNE PERSÖNLICH ZUR VERFÜGUNG.

BITTE VEREINBAREN SIE SPÄTESTENS 10 TAGE VOR IHREM
ANLASS EINEN BESPRECHUNGSTERMIN MIT UNS.

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR AB 15 PERSONEN UND GRÖßEREN
ANLÄSSEN NUR EIN GEMEINSAMES ESSEN FÜR SIE ZUBEREITEN KÖNNEN!

IN UNSERE POSTSTUBE PASSEN BEQUEM 35 - 40 PERSONEN -
UM IHNEN DIESE ALLEINE ZU ÜBERLASSEN BRAUCHEN WIR MINDESTENS
30 PERSONEN MIT EINEM GEWISSEN MINDESTUMSATZ
ODER 500.- € RAUMMIETE

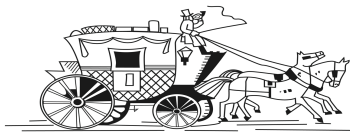
DIE PHILOSOPHIE UNSERER KÜCHE VERBINDET SORGFÄLTIGES KOCHEN MIT
FRISCHEN UND BESTEN PRODUKTEN DER REGION & UMGEBUNG.

BEGLEITENDE WEINE FÜR IHR MENÜ, EINEN SEKTEMPFANG, APERO-VORSCHLÄGE
WIR SIND IHNEN GERNE BEHILFLICH.

DENKEN SIE BEI IHREM FEST AUCH AN DIE DEKORATION DER TISCHE. EIN SCHÖN
GEDECKTER TISCH IST SCHON DIE HALBE MIETE. MENÜKARTEN, GESTECKE,
DEKORATION!

SPRECHEN SIE MIT UNS WIR KÜMMERN UNS GERNE UM IHREN PERFEKTEN
FESTABEND ODER TAG!!

IHR PETER BUHL
KÜCHENMEISTER & GASTGEBER
MIT TEAM



Restaurant „Post-Cantz“

ZUR EINSTIMMUNG

VERSCHIEDENE BROTSORTEN / KRÄUTERQUARK / SALZBUTTER

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTES LACHSFILET MIT SALATBUKETT
DILL-SENF-SAUCE UND MAISBLINIS

PARFAIT VON DER ENTENLEBER PORTWEINGELEE
UND KARAMELLISIERTEN APFELSPALTEN

LACHSTATAR MIT AVOCADO PIKANT GEWÜRZT
GEBACKENE KARTOFFELSCHNITZEN

GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT GRÜNEM SPARGEL
AVOCADO UND SAUCE BEARNAISE

HAUSGEMACHTE MAULTÄSCHLE AUF KARTOFFELSALAT
TROLLINGERJUS, ZWIEBELSCHMÄLZE

RINDSTATAR MIT TRÜFFELCHMAND WACHTEL-
SPIEGELEI UND GEGRILLTEM BROT

SALATE

BUNTE SALATE FRISCH VOM WOCHENMARKT
MIT UNSERER HAUSDRESSING

AUSGESUCHTE SALATE MIT KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN
THUNFISCH ODER SCHAFSKÄSE JEWEILS



Restaurant „Post-Cantz“

SUPPEN

SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE MIT MAULTÄSCHLE, FLÄDLE
MARKKLÖSSLE UND FEINEM SCHNITTLAUCH

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT SHERRY
UND KÄSEKÜCHLEIN

AUFGEMIXTE BRUNNENKRESSE SUPPE
LACHSWÜRFEL

KLARE TOMATENSUPPE MIT FEINEN
BASILIKUMGRIESKLÖBCHEN

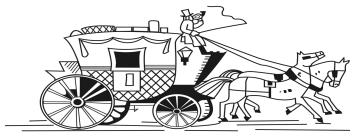
FISCHE

ST. PIERRE FILET VOM GRILL AN PIKANTER TOMATENJUS
MIT BLATTSPINAT UND NÜDELE

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET MIT
LAUCHGEMÜSE, PETERSILIENKARTOFFELN

SAIBLINGSFILET NACH MÜLLERIN ART MIT KRÄUTERN GEBRATEN
SAISONGEMÜSE UND PETERSILIENKARTOFFELN
AUS SCHWARZWÄLDER ZUCHT

WIR EMPFEHLEN IHNEN GERNE AUCH GANZE FISCH FÜR IHR MENÜ:
SEETEUFEL, DORADEN, LOUP DE MER, STEINBUTT
ODER HUMMER >> FRAGEN SIE UNS!



Restaurant „Post-Cantz“

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

KALBSRAHM-SCHNITZEL MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE
UND UNSEREM KARTOFFELSALAT

UNSER ROSTBRATEN MIT MAULTASCHE, RÖSTZWIEBEL
BRATENJUS, SPÄTZLE ODER BRATKARTOFFELN

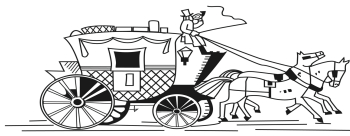
ROSAGEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST AN CASSISSAUCE
GEMÜSE DER SAISON UND MAISKÜCHLEIN

KALBSTAFELSPITZ SOUS VIDE GEGART
GROBE KRÄUTERSENFSAUCE
KAROTTEN-KOHLRABIGEMÜSE
GRATINKARTOFFELN

DREIERLEI LENDCHEN „POSTSTUBEN ART“
- RINDER/KALB/SCHWEIN -
FRISCHE PILZEN IN KRÄUTERRAHM, GEMÜSE
SPÄTZLE UND KARTOFFELKROKETTEN

GESCHMORTES KALBSBUGBLATT AUS DEM OFEN
IN SEINER EIGENEN SAUCE MIT SAISONGEMÜSE
UND HAUSGEMACHTEN SERVIETTENKNÖDEL

WILD / GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN NACH ABSPRACHE



Restaurant „Post-Cantz“

FLEISCHLOS

THAISUPPE MIT KOKOSNUSSMILCH, TOMATEN
ZITRONENGRAS UND CHAMPIGNONS

TOMATENKREMSUPPE MIT KRÄUTERSCHAUM
UND GERÖSTETEN BROTWÜRFEL

AUSWAHL VON SAISONGEMÜSE MIT GEBACKENEM
ZIEGENKÄSE AN ROSMARIN-HONIGSAUCE
UND KARTOFFELRÖSTI

POST - CANTZ TELLER MIT ALLERLEI GEMÜSE
GEBRATENE MAISKÜCHLE UND SPÄTZLE
KRÄUTERRAHMSAUCE

DESSERT

HEIBE HIMBEEREN MIT VANILLE EIS
UND SCHLAGSAHNE

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE MIT
VANILLESÖBE

DREIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT
NACH ART DES HAUSES

BAYRISCHE KREM MIT HIMBEERCOULIS
UND LIMETTENSORBET

DREIERLEI SORBETS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
DER SAISON