

FR.-DO. | 19. - 25. Januar 2024

Galloway - Rinderkraftbrühe

*geschmorte Gänsebrust | Orangensoße
Rosenkohl | Knödel*
oder

*Norweger Skrei gebraten | Algenbutter
Risoleekartoffeln | Salat*

Hefepflinsen | Rosinen | Creme Chantilly



KNOBEL-MENÜ



**TASTE THE
LUCK**



5. Januar - 2. Februar 2024

FR.-FR. | 26. Jan. - 02. Feb. 2024

Krabbencocktail | Limette | Chip

*Hähnchen-Kotelett vom Grill | Süß-Sauer
Kartoffel-Pastinakenstampf | Möhren*
oder

*Dorade gebraten | Krabbensoße
Mediterranes Gemüse | Drillinge*

Bayrische Creme | Eis | Neujahrskuchen



Inhaberin Olga Janssen
Esenser Straße 299 - 26607 Aurich-Ogenbargen
Telefon 0 49 47 / 50 97 90 - Fax 50 97 91 00
www.landgasthof-alte-post.de

KNOBEL-MENÜ



GLÜCK FÜR GAUMEN & GELDBEUTEL



**Die Würfel entscheiden,
was Sie für Ihr Dinner zahlen.
Hier sind unsere Spielregeln:**

Genießen Sie im Landgasthof Alte Post Ihr Knobel-Menü in drei Gängen.
Dieses hat einen Gegenwert von 29,- € pro Person. Es erwarten Sie
hochwertige Zutaten komponiert zu erstklassigen Gerichten bestehend aus
Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Sie haben jeweils die Wahl zwischen einem
Fisch- oder einem Fleischgericht als Hauptmenü.

Die Würfel entscheiden nach dem Essen über den Preis.
Gewürfelt wird hierbei gleichzeitig mit 5 Würfeln á 6 Augen.
Welche Gesamtaugenanzahl Sie mit einem Wurf erzielen,
entspricht dem Preis für Ihr Menü. Wie die Würfel auch fallen:
Sie zahlen nur die Gesamtaugenanzahl in Euro.
Im Höchstfall sind dieses 29,- €. Wenn Ihnen Fortuna hold ist,
würfeln Sie fünfmal die Sechs - dann waren Sie unser Gast
und zahlen für das Essen 0,- €. Ansonsten ist zwischen
5,- € und 29,- € alles möglich. Probieren Sie es aus.
Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Für Getränke gibt es einen Mindestverzehr von 10,- €
pro Person. Tischreservierung wird empfohlen.



0 49 47 - 50 97 90



FR.-DO. | 05. - 11. Januar 2024

*Kokos-Kürbiscreme
Kernöl

*Schweinelendchen | Gorgonzolasoße
Wirsinggemüse | Herzoginkartoffeln
oder*

*Roter Knurrhahn | Petersilienwurzel | Kapern
Beurre blanc | Salat

Tiramisu | Beeren

FR.-DO. | 12. - 18. Januar 2024

*Steckrübencreme | Kernöl
Rote Bete | Chip

*Rücken vom Hirsch | Pfefferbeeren
Sauerkirschsoße | Gemüsefritaten
Macaire Kartoffeln*

*oder
Saint Pierre gebraten | Algenbutter
Süßkartoffelstampf | Salat

Mousse au Chocolat

**SCHÖNE GESCHENKIDEE:
Ein Gutschein für das Knobel-Menü**