

## KNOBEL-MENÜ



### GAUMEN & GELDBEUTEL

**5 Würfel entscheiden, was Sie für Ihr Abendessen zahlen**

#### Hier sind unsere Spielregeln

Genießen Sie im Landgasthof Alte Post Ihr Knobel-Menü in drei Gängen.

Dieses hat einen Gegenwert von 29,00 € 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 über den Preis.

Gewürfelt wird hierbei gleichzeitig mit 5 Würfeln.

Welche Gesamtaugenzahl Sie mit einem Wurf erzielen, entspricht dem Preis für Ihr Menü. Wie die Würfel auch fallen: Sie bezahlen nur die Gesamtaugenzahl in Euro, allerdings beträgt der Mindestverzehr für das Essen pro Person 12,00 €. Im Höchstfall sind dieses 29,00 €. Wenn das Glück auf Ihrer Seite steht, würfeln Sie fünfmal die Sechs - Dann waren Sie unser Gast und zahlen für das Essen 0 €.

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Für Getränke gibt es einen Mindestverzehr von 10,00 € pro Person. Eine Tischreservierung ist erforderlich telefonisch unter 04947 509790.



**09.01. - 16.01.2026**

Lauchcremesuppe

\*\*\*

Gebratene Hähnchenbrust  
an Teriyaki-Sauce mit Jasminreis  
dazu gedämpfter  
Brokkoli und Karotten

oder

Schollenfilet gefüllt mit Lachs  
an Sauce Choron dazu Kartoffel-Gratin und  
Salat

\*\*\*

Früchte-Parfait mit Williams-Birne  
an Kekscrunch und Sahne

**19.01. - 23.01.2026**

Champignoncremesuppe mit  
Kräuterhaube

\*\*\*

Duett aus Wildschwein und Hirsch  
im Haselnussmantel  
an geklärter Butter dazu Kartoffelrösti  
und Rosenkohl

oder

Gebratenes Rotbarschfilet  
in Pankokruste  
an Remouladensoße mit Salzkartoffeln  
und Salat

\*\*\*

Vanilleeis mit Kirschen

**26.01. - 30.01.2026**

Kraftbrühe vom Galloway-Rind

\*\*\*

Tournedo vom Galloway-Rind im Speckmantel an Burgundersoße mit Kroketten und Romanesco

oder

Krosse Entenkeule an Orangensoße mit Kartoffelklößen und Rotkohl

\*\*\*

Traditionelles Panna Cotta mit hausgemachter Roter Grütze

**02.02. - 05.02.2026**

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Schweine-Cordon-Bleu an Champignonrahmsauce dazu Pommes - frites und Salat

oder

Garnelen-Tagliatelle-Pfanne mit frischem Gemüse dazu geriebener Parmesan, Kirschtomaten und Salat

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

**TISCHRESERVIERUNG ERFORDERLICH  
TELEFONISCH UNTER 04947 509790**

## KNOBEL-MENÜ

**TASTE THE  
LUCK**

**09.01.2026 - 05.02.2026**

