

MO.-SO. | 18. - 24. Januar 2021

Menü Koch "Timo"

Kürbis-Bruschetta,
Rote-Bete-Hummus, Parmesansegel

Wildschweinkeule Sous vide gegart,
Wildkirschoße, gebratener Wirsing,
Semmelknödel

oder

Teriyaki Seelachsfilet gebraten,
mediterrane Gemüse-Nudelpfanne,
Tomatensugo

Bratapfel-Tiramisu



MO.-SO. | 25. - 31. Januar 2021

Menü Koch "Tobias"

Selleriecremesuppe,
Tomatenschaum, Baconchip

Geschmorte Reh-/Hirschkeule,
Rotweinjus, Wurzelgemüse,
Kartoffel-Maronenpüree

oder

Zanderfilet, Tagliarini, Bärlauchsahne,
Möhre, Rucola

Honigparfait - Beerenchutney,
Spekulatius Crumble



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



**TASTE THE
LUCK**



04. - 31. Januar 2021



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 Gesamtaugenzahl Sie mit einem Wurf erzielen,
entspricht dem Preis für Ihr Menü. Wie die Würfel auch fallen:
Sie zahlen nur die Gesamtaugenzahl 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 5,- €
pro Person. Tischreservierung wird empfohlen.



0 49 47 - 50 97 90



MO.-SO. | 04. - 10. Januar 2021

Menü Koch "Mark"

Kürbis-Kokossuppe,
Hühnchensaté

Schweinefilet im Netz
(Gorgonzola-Grünkohl-Pancetta),
Gnocchi, Zwiebelrahm

oder

Seelachsfilet Crossover,
geröstetes Wurzelgemüse mit Sesam,
Senf-Dillsoße

Warmer Schokoladenkuchen,
Vanilleeis, Mango-Beerensauce

MO.-SO. | 11. - 17. Januar 2021

Menü Koch "Gerd"

Gebackene Miesmuschel im Pergament,
Limette, Ingwer, Knoblauch, Kokos,
Aioli, Brotchip

Geschmorter Ochsenbug vom Galloway,
Barolojus, Dreierlei Möhre,
Macairekartoffel

oder

Fangfrischer Skrei geflämmt,
Safransauce, Ostfriesische Ananas,
Lardo

Ostfriesische Prüllkers
im weißen Hemd, Rumpflaume



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