

# Zur alten Post



## Speisen- und Getränkekarte

Öffnungszeiten:  
tägl. ab 10.00 Uhr  
Donnerstags ab 16.30 Uhr

Dorfstraße 4  
40667 Meerbusch  
Tel.: 02132 / 4651  
Inh. Michidis, Dimitrios  
St.ID: 122/5419/4248

Radeberger Gruppe  
Brauereiausschank  
Schlösser Alt

[www.restaurant-zuraltenpost.de](http://www.restaurant-zuraltenpost.de)  
FB: ZURALTENPOST

## Suppen:

- |  |      |
|--|------|
| 1. Hausgemachte Rindfleischsuppe                                     | 3,80 |
| 2. Französische Zwiebelsuppe (4)<br>mit Käse überbacken <sup>a</sup> | 4,20 |
| 3. Champignoncremesuppe (4) <sup>B</sup>                             | 4,20 |
| 4. Tomatencremesuppe (3) mit Sahnehäubchen                           | 4,20 |

## Vorspeisen:

- |   |      |
|---|------|
| 6. Tsatsiki mit Brot oder Toast <sup>a,8</sup>                                      | 4,00 |
| 7. Saganaki<br>gebackener Schafskäse m. Brot oder Toast <sup>a,8</sup>              | 6,50 |
| 9. Frittierte Champignons<br>mit Tomaten und Remouladensauce <sup>a,8</sup>         | 5,50 |
| 10. Rote Paprika<br>gefüllt mit Schafskäse u. Knoblauch, dazu Toast <sup>c</sup>    | 6,50 |
| 11. Weinbergschnecken (2)<br>mit Knoblauch u. Kräuterbutter u. Toast <sup>a,c</sup> | 7,00 |
| 12. Shrimpscocktail (2,5) mit Toast und Butter <sup>a,8,n</sup>                     | 8,50 |

## Salate:

- |  |       |
|--|-------|
| 13. Kleiner gemischter Salat nach Jahreszeit   | 5,00  |
| 14. Griechischer Bauernsalat (Choriatiki)<br>Tomaten, Gurken, Oliven,<br>Schafskäse und Pepperoni (2,3) <sup>B</sup> | 9,50  |
| 15. Salatschüssel Nizza grüner Salat m. Tomaten,<br>Thunfisch, Eiern und Toast <sup>a,c</sup>                        | 10,50 |
| 16. Salat Neptun Shrimps mit Tomaten, Gurken (6)<br>Cocktailsauce (1) und Toast <sup>h,n</sup>                       | 10,50 |
| 17. Salatteller m. Putenstreifen Balsamikodressing<br>und Toast <sup>d</sup>   | 10,50 |

## Pfannkuchen:<sup>a,c,g</sup>

- |   |      |
|---|------|
| 18. Kirschpfannkuchen                           | 7,00 |
| 19. Apfelpfannkuchen                            | 7,00 |
| 20. Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat (2,5) | 8,00 |
| 21. Spinatpfannkuchen mit Käse überbacken (1)   | 9,50 |

## Warme Küche:

von 12 - 14 Uhr und  
von 18 bis 22 Uhr

## Für den kleinen Appetit:

- |  |       |
|--|-------|
| 24. Toast Hawaii (2,5) mit Schinken,<br>Ananas und Käse überbacken (1) <sup>a,8</sup>                              | 7,00  |
| 25. Gebackener Camembert m. Petersilie,<br>Preiselbeeren, Toast und Butter <sup>a,8</sup>                          | 7,00  |
| 26. Helgoländer Vorspeiseteller<br>m. Lachs, Forelle, Shrimps und Toast (6) <sup>a,b</sup>                         | 11,50 |
| 28. Toast Williamine<br>zwei kleine Schweinefilets m. Schinken (5)<br>Birne und Käse überbacken (1) <sup>a,8</sup> | 11,00 |

## Deftiges vom Rind:

- |   |       |
|---|-------|
| 29. Rumpsteak m. Zwiebeln dazu Kräuterbutter,<br>Pommes Frites und Salat <sup>B</sup>   | 18,50 |
| 30. Rumpsteak m. frischen Rahmchampignons (4)<br>dazu Bratkartoffeln und Salat <sup>B</sup>                                   | 18,50 |
| 31. Senfrostbraten „Düsseldorfer Art“<br>m. Zwiebel-Senfcreme überbacken,<br>Bratkartoffeln und gemischten Salat <sup>f</sup> | 18,50 |
| 32. Filetsteak mit Sauce Bernaise (4),<br>Kroketten u. gem. Salat <sup>a,8</sup>  | 21,50 |

## Pfannen- und Grillgerichte vom Schwein:

- |  |       |
|--|-------|
| 35. Schweinesteak Hegau<br>m. angemachtem Quark und Sauce Hollandaise<br>überbacken, Kroketten u. gem. Salat <sup>a,8</sup>        | 13,50 |
| 36. Ratsherrentopf<br>drei kleine Schweinefilets mit Champignonrahmsauce (4),<br>Erbsen u. Möhren u. Bratkartoffeln <sup>B</sup>   | 14,50 |
| 37. Cordon Bleu m. Schinken (5) und Käse gefüllt (2,1) <sup>f</sup>  | 12,50 |
| Pommes Frites und gemischten Salat <sup>B</sup>  |       |
| 38. Drei Schweinemedallions<br>mit frischen Champignons Sauce Bernaise,<br>dazu Röstis u. Salat <sup>B</sup>                       | 16,50 |
| 56. Geschnetzeltes vom Schweinefilet<br>mit Erbsen, Möhren und Röstis  | 12,50 |
| 57. Grillteller<br>verschiedene Sorten Fleisch mit Grilltomaten,<br>Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat <sup>B</sup> | 14,50 |
| 58. Filetpfanne drei kleine Schweinefilets mit frischer<br>Champignonrahmsauce, Röstkartoffeln und Salat <sup>B</sup>              | 14,50 |

(1) Farbstoff, (2) Konservierungsmittel, (3) Ascorbinsäure, (4) Geschmacksverstärker, (5) Antioxidationsmittel, (6) Phosphat, (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, (d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, (e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, (f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, (g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte, (j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, (n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Putengerichte aus der Pfanne und vom Grill:

39. Putensteak m. Curryfrüchtesauce 11,50  
45. dazu Reis und Salat  
Putengeschnetzeltes in Paprikasauce 11,50  
dazu Reis und Salat<sup>B</sup>

## Griechische Spezialitäten:

59. Gyros mit Tsatsiki, Pommes Frites und Salat<sup>B</sup> 10,50  
60. Suvlaki 12,50  
zwei Fleischspiesse mit Scheibenkartoffeln  
Salat und Tsatsiki<sup>B</sup>  
61. Bifteki Hacksteak gefüllt m. Schafskäse,  
Scheibenkartoffeln und Salat<sup>B</sup> 13,50  
62. Suzuki 13,50  
vier Hackfleischröllchen m. Käse überbacken,  
Scheibenkartoffeln und Salat<sup>B</sup>  
63. Gyrospfanne 13,50  
mit Scheibenkartoffeln und Salat<sup>B</sup>  
64. Gyros mit Käse überbacken, 15,00  
Reis od. Scheibenkartoffeln und Salat<sup>B</sup>  
65. Ouzoteller 14,50  
Gyros und Suvlaki, Pommes Frites oder  
Scheibenkartoffeln und Salat<sup>B</sup>  
66. Schweinefiletspiess 16,50  
in Metaxasauce mit Käse überbacken,  
Scheibenkartoffeln und Salat<sup>B</sup>  
68. Bauernteller Gyros, Suvlaki und Suzuki, 15,50  
Scheibenkartoffeln und Salat  
69. Schweinefilet "Spezial" 17,50  
gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse  
dazu Scheibenkartoffeln und Knoblauchsauce

## Fischgerichte:

70. Heringsstip (2,7) 9,50  
mit Speckkartoffeln und Zwiebeln<sup>d,h</sup>  
71. Kabeljaufilet 14,50  
gedünstet, mit Senfsauce, Salzkartoffeln  
und grünem Salat<sup>B,j</sup>  
72. Rotbarschfilet „Müllerin“ 13,50  
mit Salzkartoffeln und grünem Salat<sup>d</sup>  
73. Rotbarschfilet gebraten, 15,50  
mit Krevetten-Dill-Sauce, Salzkartoffeln  
und grünem Salat<sup>b,g,d</sup>  
74. Calamaris aus der Pfanne, 15,50  
mit Knoblauchsauce und grünem Salat<sup>a,g,n</sup>  
77. Seezungenfilet mit Buttermandeln, 16,50  
Salzkartoffeln und grünem Salat<sup>d</sup>  
78. Riesengarnelen „Pikant“ 19,00  
mit Reis und Salat<sup>b</sup>

## Desserts und Kuchen:

79. Gemischtes Eis (1) ohne Sahne<sup>B</sup> 4,50  
80. Gemischtes Eis (1) mit Sahne<sup>B</sup> 4,80  
81. Walnusseis mit Eierlikör<sup>B,h</sup> 6,00  
82. Vanilleeis 6,00  
mit heißen Kirschen und Sahne<sup>B</sup>  
83. Walnusseis mit heißen Pflaumen<sup>B,h</sup> 6,50  
85. Warmer Apfelstrudel 4,50  
mit Vanilleeis und Sahne<sup>a,g</sup>  
86. Griechischer Joghurt 5,00  
mit Honig und Walnüssen<sup>B</sup>

**SCHLÖSSER ALT**  
hält jung

