



Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Zum Postillion

- dem Ort in Soltau für gute Biere, feine Whiskys und bodenständiges, ehrliches Essen -

2016 habe ich das Hotel Restaurant Zum Postillion übernommen.
Die benachbarte alte Poststation gab diesem Haus den Namen und erinnert nun schon seit 1995 an einem Ort, wo Geselligkeit und Gastfreundlichkeit schon immer großgeschrieben wurde.

Hier auf dem Bullerberg, wie man diesen Teil von Soltau auch nennt, möchten wir, das Team vom Postillion, diese Tradition täglich mit neuem Leben füllen.

Wir kochen bodenständig und ehrlich,
saisonal und mit vielen Produkten von unseren Partnern aus der Region.
Wir bieten Ihnen Gerichte, die wir selber gerne essen,
denn das liegt uns besonders am Herzen.

Da meine Wurzeln in den Niederlanden liegen,
dürfen die typischen niederländischen Snacks natürlich nicht fehlen.

Bitte haben Sie Verständnis das die Zubereitung auch mal ein wenig Zeit in Anspruch nehmen kann, denn Essen soll schließlich auch das Auge erfreuen, nicht nur den Magen.

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere (Craft-)Biere und Whiskys.
Ob frisch gezapft, oder eine Bierspezialität aus der Flasche,
ein feiner Whisky oder Honiglikör aus der Region;
Hier ist für jeden etwas dabei
und macht Ihren Restaurantbesuch nochmal zu etwas besonderem.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

- Eet smakelijk -

wünscht Ihnen

Saskia Koenen
und das Team vom Postillion

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne.





Frühstück im Postillon

Ein guter Tag fängt morgens an!

Starten Sie mit einem ausgiebigen Frühstück in den Tag.

Unser Buffet bietet Ihnen täglich frische Brötchen- und Brotsorten
Wurst- und Käseaufschnitt, Frischkäse, verschiedene Weichkäse

Quark & Joghurt

Joghurt-/Quarkspeisen

verschiedene Cerealien, Müsli

Marmeladen, Schokocreme, Erdnussbutter

Obst (-salat)

Rohkostauswahl

gekochte Eier und Rühreier

Tomate-Mozzarella

... und immer mal was dazu

ein Gläschen Prosecco zur Einstimmung
sowie Kaffee, Tee, Wasser und Säfte stehen ebenfalls bereit.

10,90 p.P.

dienstags bis sonntags
ab 8:30 Uhr bis ca. 10:30 Uhr

nur auf Voranmeldung möglich!

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne.





Suppe & Eintopf

- Knoblauchsuppe** 4,20
cremige Suppe für Liebhaber der gesunden Knolle, dazu Baguette
garlic soup, served with bread
- Zwiebelsuppe** 4,20
mit Croutons und Käse gratiniert
onion soup gratinated with cheese and croutons
- Chili con Carne** 6,90
mexikanischer Hackfleischeintopf mit Mais und Kidneybohnen
dazu Baguette
*mexican stew with minced meat, kidney beans and corn
served with bread*
- mit Käse überbacken 8,20
gratined with cheese

Bierempfehlung: Kehrwieders „Prototyp“

Salat & vegetarisch

- kleiner Gartensalat** 4,20
gemischte Blattsalate mit „Allerlei aus dem Gemüsebeet“
dazu Joghurt-Kräuter-Dressing
small mixed salad with yoghurt-herb-dressing
- großer Gartensalat** 8,90
gemischte Blattsalate mit „Allerlei aus dem Gemüsebeet“
Fetakäse und Trauben, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing
mixed salad with feta cheese, grapes and yoghurt-herb-dressing
- gefüllte Paprikaschote** 9,50
mit Couscous auf Pfannengemüse und Chili-Paprika-Sauce
stuffed pepper with couscous, pan fried vegetables and chili-pepper-sauce
- panierte Champignons** (150g) 6,20
mit Knoblauch-Kräuter-Creme und Salatbeilage
breaded mushrooms with garlic-herb-dip and a mixed salad

Bierempfehlung: Landgangs „Helle Aufregung“

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne.





Unser TIPP!

Schnuckelige Heideküche

Postillions Schnucken-Schaukel

13,90

knusprig gebratenes Knipp von der Heidschnucke
- Knipp ist eine heidetypische Wurstspezialität mit Hafergrütze -
auf Bratkartoffeln aus der Heideknolle, mit Spiegeleier und Gewürzgurke

two fried eggs on "Knipp" of the moorland sheep
- Knipp is a type of sausage made by mixing with grains-
roasted in a pan, with gherkin and fried potatoes

Bierempfehlung: Detmolder Herb

Bullerberger Sülze

13,20

Heidschnucken Sülze im Glas; mit Bratkartoffeln aus der Heideknolle
Gewürzgurke, Remoulade und Salatbeilage

aspic of the moorland sheep, served cold in a glass
with gherkin, remoulade, fried potatoes and salad

Bierempfehlung: Landgangs „Helle Aufregung“

Schnuckenwürstchen

7,90

zwei Heidschnucken-Bratwürste mit Brot- und Salatbeilage

two sausages of the moorland sheep with bread and salad

Bierempfehlung: La Trappe Tripel

Flammkuchen

Flammkuchen (37,5cm)

- "Elsässer Art" mit Kräuterschmand, Speck, Zwiebeln 7,90

Tarte flambée with sour cream, onions and belly bacon

- "Bullerberg" mit Kräuterschmand, Champignons, Zwiebeln, Rucola 9,20

Tarte flambée with sour cream, mushrooms, onions and rocket salad

- "Hawaii" mit Kräuterschmand, Curry, Ananas, Schinken, Zwiebeln 9,80

Tarte flambée with sour cream, curry, pineapple, ham and onions

Bierempfehlung: Landgangs „Goldgräber“

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne.





Postillions Schweinereien

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder Herzogin-Kroketten, dazu Salatbeilage

- „Wiener Art“ 11,90
- „Holländer Art“ mit Apfelmus 12,50
- „Hexenwerk“ mit Chili-Paprika-Sauce 13,90
- „Bullerbergers Liebling“ mit Champignon-Sauce 13,90

*breaded „Schnitzel“ with french fries or duchess croquettes and salad
additional with apple sauce, mushroom sauce or chili-pepper sauce*

Bierempfehlung: Detmolder Herb

klassische Rinderroulade 14,50
mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl

typical german beef roulade with homemade spätzle and red cabbage

Bierempfehlung: Detmolder Thusnelda

Soltauer Nachtwächterbraten 13,90
in Detmolder Landbier gegarter Schweinebraten
mit hausgemachten Spätzlen und knackiges Wurzelgemüse

roasted pork in beer sauce with spätzle and root vegetables

Bierempfehlung: Detmolder Landbier

Postillions Currywurst 7,90
mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce

currysausage with french fries and homemade curry sauce

Bierempfehlung: Landgangs „Amerik. Traum“





Dessert

Bieramisu	4,90
der italienische Klassiker neu interpretiert und mit Bier veredelt	
Bierempfehlung: La Trappe „Quadrupel“	
Die Süße Verführung	4,50
eine Kugel Eis nach Wahl auf hausgemachter Schokotarte fein ausgarniert	
Bierempfehlung: Landgangs „Dunkle Macht“	
Zitronen-Bessen-Creme	2,80
frisch-fruchtige Mascarponecreme mit Bessen Jenever verfeinert	
Bierempfehlung: Detmolder Kirsche	
Prickelnde Sünde	4,30
Sorbet in Sekt- oder Holunderschorle	
Unsere Eissorten:	je Kugel 1,30
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Sorbet, Mint-Schokolade, Malaga	

Heiße Getränke

Becher Kaffee Kännchen Kaffee	2,20 3,20
Glas Tee Kännchen Tee	1,80 3,20
Becher heiße Schokolade Kännchen heißen Schokolade	2,40 4,20
Cappuccino	2,60
Espresso	1,80
doppelter Espresso	3,20
Latte Macchiato	2,60
Glas heiße Zitrone	1,80
Glas heiße Milch	1,80

Über die kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gerne.

