



Vorab unser kulinarisches Geheimnis

Unser Anspruch ist es, für Sie aus ausgesuchten, möglichst regionalen Zutaten unvergessliche Genüsse zuzubereiten. Freuen Sie sich auf inspirierte Kombinationen von bodenständiger Tradition und frischen Genussideen aus aller Welt. Vorab dürfen wir Ihnen aber noch unser Küchegeheimnis anvertrauen: Im Posthotel Taube pflegen wir aus Überzeugung echtes Küchenhandwerk. Ganz einfach, weil Sie den Unterschied schmecken und genießen werden.

Reservierungen und weitere Informationen erhalten Sie gerne von unserem Serviceteam.

Wir freuen uns, Sie in unserem Posthotel Taube begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen nun einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service Team.



Am Chef's Table

Dry Aged Cuts vom Holzfeuer

Gerne zünden wir auf Vorbestellung unseren Holzfeuer-Grill für Sie an, um den Dry Aged Cut Ihrer Wahl zu brutzeln.

Lassen Sie sich zuvor im Jagdhaus am Dry Ager inspirieren. Dort reift ein Großteil unserer Cuts. Unser Service-Team und auch die Rezeption freut sich, Ihre Menüvorbestellung entgegenzunehmen. Bitte geben Sie uns bis 15.00 Uhr Bescheid.

	Pro Person
Porterhouse - oder T-Bone Steak ca. 1 kg	€ 48,00
Tomahawk ca. 1,2 kg ab 2 Personen	€ 51,80
Rehrücken am Knochen gegrillt ab 2 Personen	€ 51,80
Hirschrückensteak oder Hirschrücken im Ganzen gebraten	€ 51,80

Im Ganzen gegrillter Salzwasserfisch
Nach Tagesangebot und Tagespreis

Zu den Cuts servieren wir Gemüse der Saison
Pfeffersauce, Kräuterbutter
Pommes oder Süßkartoffelpommes

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
auch alternative Beilagen.
Sprechen Sie uns einfach an!