



# Wildwochen in der Postküche

# Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe

mit Streifen vom Wildschweinschinken und Buttercroûtons 6,80 €

Kräuterflädle aus Hochwälder Dinkelmehl gefüllt mit Rahmchampignons, mit Eifelgouda & Speck überbacken, Salatgarnitur 9,20 €

#### Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschitten

mit Kirner Bierstängelchen aus Tobis Backstuff und Kräuterdip, ideal zum Teilen in der Runde 9,50€

#### Wildleber - Terrine

mit kleinem Herbstsalat, Preiselbeeren & Kirner Bierstängelchen aus Tobis Backstuff 11,50 €

Unser Wildbret kommt aus der Hochwälder Jagd, von unserer "Ebbes von Hei!" - Metzgerfamilie Franz-Josef und Thomas Schmitt, Mandern - Niederkell

> Hierzu empfehlen wir die Rotweine unserer Ebbes von Hei - Winzer auf der Rückseite







# Wildwochen in der Postküche

# Hauptgerichte Hochwälder Hirschkalbsragoût

dazu Apfelrotkohl vom Hofgut Porz / Bekond, hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren 18,50€

#### Kurzgebratenes Hirschkalbssteak "Moselwinzer Art"

mit kräftiger Kirsch-Rotweinsauce, Rahmrosenkohl vom Hofgut Porz / Bekond und Mandelkroketten 24,50€

## Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch)

mit frischen Rahmchampignons 10,50 €

## Ebbes Süßes zum Schluß Wilde Zeiten

Herbstliche Eissorten aus der Birkenfelder Eiswerkstatt (Zartbitter, Waldbeer, Nuß) mit heißen Kirschen 7,80€

#### **Opos Nußschnitte**

mit Walnüssen aus Opas Garten, Hedderter Honig und Marzipan auf Mürbteig, dazu eine Kugel Waldbeer Eis 8,50 €









