

Kartoffeltage in der Postküche

Pürierte Kartoffel - Gemüsesuppe
-am Tisch serviert-

Vorspeisenstation

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Rohkost & Blattsalate mit Hausdressing
Gegrillter Bornwieser Flammkäs'
mit Pfirsich - Chutney

Kartoffelflitt aus Tobis Backstuf mit Dip

Krompern traditionell

Mippelchen - Hoorige - Stippcher...
werden aus hausgemachtem Kloßteig fingerdick gerollt
und gekocht. Auf Sauerkraut mit Specksauce

... täglich frisch aus der Kartoffelsorte „Laura“
vom Margarethenhof halb & halb gerieben ...

**Und demnächst in der Post:
Hochwälder Wildwoche
vom 7. - 22. November**

mit Wildbuffets am Sonntag 8. / 15. / 22.
in der Mittagszeit

sowie als Abendbuffet am 14. & 21.11.26

Buchbar auf www.postkueche.de

Krompern pur.....

Kartoffelröstlinchen mit Kräuterdip

Kartoffelkrapfen (frittierte Brandteig/Kartoffelmasse)

Kartoffelgnocchis
mit Gouda überbacken

Kartoffelstifte „Provencal“
mit frischen Gartenkräutern, Karotten & Zwiebeln
in Bechamelsauce

Hochwälder Kartoffeltage... seit 1995

Die Hochwälder Kartoffeltage sind, zumindest
bei uns in der Post, der Ursprung sämtlicher Bemühungen
um regionale Gerichte mit ehrlichen Produkten.

Bereits Mitte der 90er haben wir zusammen mit dem
Heimat- und Kulturverein, Allen voran, dessen Vor-
sitzendem Dittmar Lauer, die Kartoffeltage aus der
Taufe gehoben. Seitdem arbeiten wir immer mehr mit
regionalen Produzenten, uns Tierwohl bemühten Metzger
und vielen anderen Erzeugern zusammen, bis zum Bäcker, der
regionales Getreide verbackt.

Guten Appetit wünscht das Team der Postküche
und die regionalen Erzeuger von „Ebbes von Heil“

**Fleisch & Krompern
Gekochtes Mittelbug
vom Hochwälder Weiderind**

vom Hof Hausen / Hentern
(Metzger Schmitt, Mandern)
Hausgemachte Remouladesauce

Kartoffeltage in der Postküche

Ebbes davor:

Appetitmacher

Ruwer - Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur
Flasche 18,50 €
mit Weinbergspfirsichlikör o. Holunderblütensirup 4,50 €

Palzemer Crémant ganze Flasche 29,50 €
Weingut Kellerhof, Bernhard Boesen, Palzem / Obermosel

Für Träumer & Helden

Sinnlich, süß & sündig ist dieser Moselriesling als Apéritif
aus dem Weingut Nick Kowertich / Leiwen 5 cl 3,50 €

Hausapéritif

Holunderblütensirup & Campari mit Ruwer-Riesling-Secco
aus der Kaseler Weinmanufaktur 0,2 l 5,80 €

Wermut Spritz von der Nahe

die regionale Martini-Alternative, auf Eis 5 cl 5,00 €

Dom Spritz Zero

Der alkoholfreie Riesling der Bischöflichen Weingüter
mit einem Spritzer Holunderblütensirup
Glas 0,2 l 4,50 €

Ebbes hinterher...

Ausgezeichnete Brände von Jücker / Paschel

Kräuterbrand, Silberner Kammerpreis 3,00 €
Mirabellen- und Zwetschenbrand 3,50 €
Williamsbrand (Goldmedaille) 3,50 €
Schlehenlikör von Jücker 3,50 €

Aus der Hunsrücker Genußmanufaktur

Hunsrücker Kräuterrhums 3,00 €
Hunsrücker Walnußlikör & Vanille Kirschlikör 3,00 €

Vom Hofgut Serrig

Ingwerlikör 3,00 € Heidelbeerlikör 2,80 €

Aus dem Wald- und Wiesenkorb

Kellvados, nach Art des Calvados gebrannt
aus Vierz, gelagert in Eichenfässern 3,20 €

Hähnchenbrustschnittel

vom Geflügelhof Lausberg/ Niederstedem
mit Champignonrahmsauce

**Schweine - Lendensteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter**

Metzgerei Schmitt / Mandern

Ebbes Süßes...

- am Tisch serviert -

Ofenfrische Kartoffelschnecken
(gefüllt mit Pfahnenmus) aus Nachbars Garten,
dazu Beeren- und Eis

aus der Birkenfelder Eiswerkstatt

... dazu empfehlen wir

Kaffeespezialitäten der Rösterei

Pauli Michels / Weiskirchen

Pro Person 38,50 €

Kinder unter 6 Jahren sind unsere Gäste

Kinder von 6 - 10 Jahren 11,50 €

Kinder von 11 - 15 Jahren 16,50 €

Unsere Kartoffeln kommen

vom Margarethenhof Rosspfort / Morscholz

Wir haben die 2,5 Kg - Tüten

für 4,- € für Zuhause im Verkauf!