

Kartoffeltage in der Postküche

Salate & Suppen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

und panierten **Schnittelstreifen** 17,50 €
und gegüllten **Hähnchenbruststreifen** 17,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing

als **Beilagensalat** 5,80 €

Gemischter Beilagensalat 4,90 €

Pürierte Kartoffel – Gemisesuppe mit
mit Tomaten & Rauchfleisch im Ansatz 7,50 €

Kropfern traditionell

Mippelchen – Hoorige – Stippcher....

werden aus hausgemachtem Kloßteig
fingerdick gerollt & gekocht.

Mit Specksauce auf Sauerkraut 14,50 €

... täglich frisch aus der Sorte „Belana“
vom Olinger Hof / Vierherrenborn, halb & halb gerieben

...

Hochwälder KappesMeng

(Sauerkraut & Kartoffeln zusammen gestampft)
mit gebratener Blut- und Leberwurst
aus der Wurstküche vom Metzger Schmitt 15,50 €

Für kleine Kartoffelfreunde:

Kinderteller ... panierte Hähnchenbruststreifen
mit Krapfenkartoffeln 9,50 €

Ofenfrische Kartoffel-Schnuute

mit Sauerkraut, Kartoffeln,
Speckwürfeln, Käse und Crème Fraîche,
dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing
14,50 €



Kropfern vegetarisch:

Linsencurry

aus Blesgauer Linsen, abgeschmeckt mit Ingwer & Kokosmilch,
dazu Kartoffel - Röstlinchen 14,80 €

Vegetarisches Dreierlei

Kartoffelröstlinchen mit Apfelmus,
Kartoffelkrapfen, und Kartoffelgnocchis
mit Gouda überbacken 15,80 €

Kartoffelröstlinchen

mit hausgemachtem Pfirsich-Chutney 8,50 €
mit Apfelmus 8,50 €
mit Kräuterdip aus unserem Hochbeet 7,80 €

Klassisch – Herzhaft

Stroganow vom Eifelrind (Roastbeef)
Geschmortes mit Gurken & Champignons,
Senf & Rotwein, dazu Kartoffelröstlinchen 22,50 €

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, um Tierwohl bemühten Metzger
und vielen anderen Erzeugern zusammen, bis zum Bäcker, der
regionales Getreide verbockt.

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

Fisch & Kropfern

Börfinker Zweierlei

aus den Teichen des Forellenhofs Trautal,
dazu Kartoffelröstlinchen, Rahmgemüse
und Dip 23,50 €

Kartoffeltage in der Postküche

Fleisch & Kropfern

Hirschkalsbragolit

aus der Jagd unseres „Wilden Metzgers“ Schmitt,
mit Kartoffelknöbchen, Rotkohl & Preiselbeeren 23,50 €

Schweine-Lendensteak vom Metzger Schmitt

2 Steaks aus der Lende (Metzger Kneppel) mit
frischem Champignonrahm und hausgemachten
Kroketten 18,50 €

Rösti-Burger

mit kleinem Hähnchenschnitzel,
Käse, Kartoffelröstlinchen & Dip
im Broche aus Tobis Backstuf 14,50 €

Hähnchenbrust mit Honigsauce

aus Hedderter Honig, auf Rahmgemüse,
dazu frittierte Kartoffelkrapfen
19,50 €

Sauerbraten vom Hochwälder Weiderind (Metzgerei Schmitt, Mandern)

in kräftiger Rotweinsauce & Apfelessig geschmort,
Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten 18,50 €

Kartoffel-Dreierlei

Der Klassiker der Kartoffeltage mit 3 Rennern:
Schweinesteak & Hähnchenbrust paniert
mit Röstlinchen, Krapfenkartoffeln &
überbackenen Kartoffelgnocchis 26,50 €

Ebbes Süßes...

Ofenfrische Kartoffelschnitten

(gefüllt mit Pflaumenmus) aus Nachbars Garten,
dazu Beersauce & Vanilleeis aus der
Birkenfelder Eiswerkstatt 8,50 €



damit's Hunsrück bleibt



Von Wildling / Kollesleuken

Kelvados, nach Art des Calvados gebrannt
aus Viez, gelagert in Eichenfässern 3,20 €

Aus der Hunsrücker Genussmanufaktur

Hunsrücker Kräuterrahmes 3,00 €
Hunsrücker Walnußlikör & Vanille Kirschlikör 3,00 €
Holunderlikör 3,00 €

Brände vom Kellerhof / Palzem, Obermosel

Zwetschgenbrand 3,50 €
Williams 3,50 € Himbeer 3,50 €
Mirabelle 3,50 € Apfel – Edel
Alter Moselweinbrand 3,50 €

Ebbes hinterher...

Ausgezeichnete Brände von Jücker / Paschel
Kräuterbrand, Silberner Kammerpreis 3,00 €

Kab Zero Spritz

Der alkoholfreie Kabinett der Kaseler Weinmanufaktur
mit einem Spritzer Holunderblütensirup
Glas 0,2 l 4,90 €

Wermut Spritz von der Nahe

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

Hausapéritif

Holunderblütensirup & Campari mit Crémant
0,2 l 5,80 €

Für Träumer & Helden

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

Palzemer Crémant vom Kellerhof, Palzem / Obermosel
ganze Flasche 0,7 l 24,50 € 0,1 l 4,00 €
mit Weinbergspfirsichlikör o. Holunderblütensirup 4,50 €

Appetitmacher

Ruwer – Secco aus der Kasel Flasche 18,50 €

Ebbes davor: