

Kartoffeltage in der Postküche

Salate & Suppen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

und panierten **Schnitzelstreifen** 17,50 €
und gegrillten **Hähnchenbruststreifen** 17,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing
als **Beilagensalat** 5,80 €

Gemischter Beilagensalat 4,90 €

Purierte Kartoffel – Gemüsesuppe mit
mit Tomaten & Rauchfleisch im Ansatz 7,50 €

Krompersn traditionell

Mippelchen – Hoorige – Stippchen....

werden aus hausgemachtem Klobsteig
fingerdick gerollt & gekocht.
Mit Specksauce auf Sauerkraut 14,50 €

... täglich frisch aus der Sorte „Belana“

vom Olinger Hof / Viethenroben, 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 Krapfenkartoffelchen 9,50 €

Ofenfrischer Kartoffel-Flammkuchen

mit Sauerkraut, Kartoffeln,
Speckwürstchen, Käse und Crème fraîche,
11,50 €

Krompersn vegetarisch:

Linsencurry

aus Bliesgauer Linsen, abgeschmeckt mit Ingwer & Kokosmilch,
dazu Kartoffelröstlinchen 14,80 €

Vegetarisches Dreierlei

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

Kartoffelröstlinchen

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

Klassisch – Herzhaft

Stroganow vom Eifelrind (Roastbeef)
Geschmetzeltes mit Gurken & Champignons,
Senf & Rotwein, 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 einheimischen Produkten.

Bereits Mitte der 90er haben wir zusammen mit dem
Heimat- und Kulturreis, 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 verbäckt.

Guten Appetit wünscht das Team der Postküche
mit den regionalen Erzeugern.

Fisch & Krompersn

Börfinker Zweierlei

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

Kartoffeltage in der Postküche

Fleisch & Krompersn

Hirschkalbsragout

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

Schweine-Lendensteak vom Metzger Schmitt

2 Steaks aus der Lende mit frischem Champignonrahm
und hausgemachten Kroketten 18,50 €

Rösti-Burger

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

Hähnchenbrust mit Honigsauce

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

Rumpsteak vom Eifelrind

(Metzgerei Schmitt, Mandern)

mit frittierten Röstzwiebeln, Kräuterdip
& hausgemachten Kroketten 29,50 €

Kartoffel-Dreierlei

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

Ebbes Süßes...

Ofenfrische Kartoffelknecchen

(gefüllt mit Pflaumenmus) aus Nachbars Garten,
dazu Beeren- und Vanillesauce
Birkenfelder Eiswerkstatt 8,50 €

Ofenfrische Kartoffelwaffel

mit Apfelsmus und Vanillesauce 7,50 €

Ebbes davor:

Appetitmacher

Ruwer – Secco aus der Kasel Flasche 18,50 €

Palzemer Crémant

vom Kellerhof, Palzem / Obermosel
ganze Flasche 0,7 l 29,50 € 0,1 l 4,00 €
mit Weinbergsschilfkör o. Holunderblütensirup 4,50 €

Für Träumer & Helden

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

Hausapéritif

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

Wermut Spritz von der Nahe

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

Kab Zero Spritz

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

Ebbes hinterher...

Ausgezeichnete Brände von Jücker / Paschel

Kräuterbrand, Silberner Kammerpreis 3,00 €
Zwetschgenbrand 3,50 €

Brände vom Kellerhof / Palzem, Obermosel

Williams 3,50 € Himbeer 3,50 €
Mirabelle 3,50 € Apfel – Edel

Aus der Hunsrücker Genußmanufaktur

Hunsrücker Kräuterhannes 3,00 €
Hunsrücker Wahuflör & Vanille Kirschkör 3,00 €
Holunderlikör 3,00 €

Von Wildling / Kollesleuken

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