KARTOFFELTAGE Saar-Hunsrück

Zur Post

Kartoffeltage in der Postküche

Salate & Suppen

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und panierten **Schnitzelstreifen** 17,50 €
und gegrillten **Hähnchenbruststreifen** 17,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing
als **Beilagensalat** 5,50 €

Gemischter Beilagensalat 4,80 €

Pürierte Kartoffel – Gemüsesuppe mit
mit Tomaten & Rauchfleisch im Ansatz 6,80 €

Krompern traditionell
Mippelchen – Hoorige – Stippcher....
werden aus hausgemachtem Kloßteig
fingerdick gerollt & gekocht.
Mit Specksauce auf Sauerkraut 14,50 €

... täglich frisch aus der Sorte „Laura"
vom Margarethenhof halb & halb gerieben ....

Hochwälder KappesMeng
(Sauerkraut & Kartoffeln zusammen gestampft)
mit gebratener Blut- und Leberwurst
aus der Wurstküche vom Metzger Schmitt 14,50 €

Für kleine Kartoffelfreunde:
Kinderteller... panierte Hähnchenbruststreifen
mit Krapfenkartöffelchen 9,50 €

Krompern pur.....

Vegetarisches Dreierlei
Kartoffelröstinchen mit Apfelmus,
Kartoffelkrapfen, und Kartoffelgnocchis
mit Gouda überbacken 14,80 €

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

Kartoffel-Sauerkrautstrudel
gefüllt mit Sauerkraut, Karotten, Kartoffeln,
Speckwürfelchen und Crème Fraîche,
dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing
14,50 €

Dazu schmeckt:

Viez vom Hofgut Serrig
0,25 l 3,00 €
Naturtrübe Hofgut – Apfelschorle 0,25 l 3,20 €

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 90ger haben wir zusammen mit dem Heimat- und Kulturverein, Allen voran, dessen Vorsitzendem Dittmar Lauer, die Kartoffeltage aus der Taufe gehoben. Seitdem arbeiten wir immer mehr mit regionalen Produzenten, ums Tierwohl bemühten Metzgern 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 Hei!"

WIR SIND DABEI Ebbes von Hei! DIE SAAR-HUNSRÜCK-MARKE

HOCHWÄLDER RADSTATION

post! ...natürlich
damit's Hunsrück bleibt

© Foto: mit freundlicher Unterstützung des Naturpark Saar-Hunsrück

Zur Post

Kartoffeltage in der Postküche

KARTOFFELTAGE Saar-Hunsrück

Fisch & Krompern

Börfinker Zweierlei
aus den Teichen des Forellenhofs Trauntal,
dazu frisch gebackene Kartoffelwaffel und Dip 21,50 €

dazu schmeckt uns:
für Feen & Elfen Riesling halbtrocken 0,25 l 6,80 €
Einblick No 1 trocken 0,25 l 6,80 €
-aus dem Riesling-Weingut Nick Köwerich, Leiwen-

Fleisch & Krompern

Hirschkalbsragoût
aus der Jagd unseres „wilden Metzgers" Schmitt,
mit Kartoffelmippelchen, Rotkohl & Preiselbeeren 21,50 €
dazu passt ein Rotwein von der saarländischen Obermosel aus dem Burgunder-Weingut Herber
Perler Spätburgunder 0,25 l 6,80 €
Perler Dornfelder trocken 0,25 l 6,80 €

Schinderhannes Schnitzel
vom Hunsrückschwein (Metzger Kneppel) mit
Kirner Zwiebel-Biersauce & Bratkartoffeln 17,50 €

Hähnchenbrust mit Honigsauce
aus Hedderter Honig, auf Rahmgemüse,
dazu frittierte Kartoffelkrapfen
16,50 17,80 €

Hochwald-Schwenker
aus der Metzgerei Schmitt
mit frittierten Röstzwiebeln,
und Mippelchen mit Specksauce 17,50 €

Kartoffel-Dreierlei
Der Klassiker der Kartoffeltage mit 3 Rennern:
Eifeler Hähnchenbrust & Morbacher Roastbeef
mit Röstinchen, Krapfenkartoffeln &
überbackenen Kartoffelgnocchis 24,50 €

Ebbes hinterher...

Ausgezeichnete Brände von Jücker / Paschel
Kräuterbrand, Silberner Kammerpreis 2,90 €
Mirabellen- und Zwetschgenbrand 3,20 €
Williamsbrand (Goldmedaille) 3,20 €
Schlehenlikör von Jücker 2,80 €
Aus der Hunsrücker Genußmanufaktur
Hunsrücker Kräuterhannes 2,80 €
Hunsrücker Walnußlikör & Vanille Kirschlikör 2,80 €
Vom Hofgut Serrig
Trierer Roter Apfelbrand 2,80 €
Ingwerlikör aus Hofgut-Ingwer 2,80 €

Ebbes Süßes...

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

Apfelringe im Bierteig gebacken
aus Hofgut-Äpfeln, mit Beerensauce aus Omas
Garten, dazu Vanilleeis aus der Eiswerkstatt 8,50 €

Und demnächst: Hochwälder Wildwoche vom 9. - 24. November
mit Wild-Mittagsbuffet am Sonntag 10. / 17. / 24.
sowie als Abendbuffet am 16. / 23. November

Partner
Nationalpark Hunsrück-Hochwald
Naturpark Saar-Hunsrück
Heimat ist... Hunsrück

Hotel-Restaurant Zur Post Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589 91710
info@postkueche.de, www.postkueche.de, www.hochwaelder-radstation.de