Omas Küche

Von der Hunsrücker Oma
Terrine Kirmessuppe mit Markklößchen,
Nudeln & Gemüs' 6,80 €

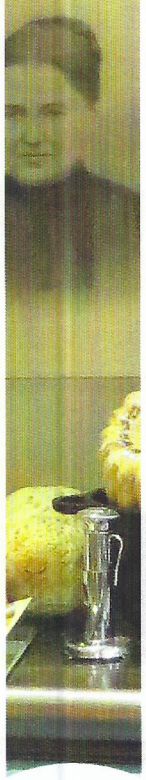
Ofenfrisches Baguette
mit Omas Remouladensauce & Omas Kräuterdip
.... zum dippen für die Runde 7,50 €

Gebrannte Grießsuppe
mit Rauchfleisch und Gemüsewürfelchen im Ansatz 6,20 €

Zidder.... Sülze mit Apfelvinaigrette
aus der Metzgerei Schmitt, Mandern
dazu Bratkaroffeln 9,80 €

Häädeknäpp aus Manderner Buchweizenmehl,
mit viel Speck & guter Butter im Pfännchen gebraten,
hausgemachtes Apfelmus und Beilagensalat 9,50 €

Ragoût fin vom Serriger Hofgut-Hühnchen mit Salatgarnitur
Im Blätterteigpastetchen aus der Bäckerei Düren, Reinsfeld 11,50 €
als Vorspeisenportion 7,50 €



Omas Küche

Gekochtes Rindfleisch vom Manderner Weiderind,
(Metzger Schmitt) Meerrettichsauce & Bouillonkartoffeln 15,50 €

KappesMeng mit gebratener Blut- und Leberwurst
im Pfännchen serviert
(Metzgerei Schmitt, Mandern) 12,50 €

Omas feines Rahmschnitzel vom Hähnchen,
(Geflügelhof Lausberg, Niederstedem/Eifel)
dazu Kroketten und Rahmgemüse 15,50 €

Geschmorte Rouladen vom Hochwälder Weiderind
(Metzger Schmitt und Landwirt Hansen/ Hentern)
Apfelrotkohl & hausgemachte Spätzle 15,50 €

und hinterher....
Kalte Schnauze oder kalter Hund, der Klassiker der 70er
Butterkekse mit Schokoladen-Kokoscrème, schön gestapelt,
fertig ist der KultKuchen! Mit Beerensauce & Cookie - Eis 5,50 €

Omas dicke Waffel
aus Omas erstem Bertelsmann-Kochbuch von 1965
mit heißen Kirschen und Vanileeis 6,80 €

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

HOCHWÄLDER RADSTATION

post! ...natürlich

damit's Hunsrück bleibt

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