

Omas Küche

Alte Rezepte,
kreativ
aufgepeppt!



05. -
21.02.

bestellen,
abholen
genießen!

Einfach bestellen und abholen!
Speisekarte auf postkueche.de

Gebrannte Grießsuppe mit Gemüswürfeln	4,80 €
2 Blätterteigpastetchen aus Tobis Backstuff, gefüllt mit Ragoût fin (Hofgut Serrig)	10,50 €
Gekochtes Rindfleisch vom Hochwälder Weiderind, (Metzgerei Schmitt) Bouillon-Gemüsekartoffeln (Bauer Rosspart) & Meerrettichsauce	13,50 €
Geschmorte Roulade vom Morbacher Weiderind, (Kneppel) Apfelrotkohl & hausg. Krokette	13,50 €
„Gezupftes“ vom Bioland-Schwein (Pulled Pork / Quint) mit Krautsalat im Fladen, Dip	8,00 €
Gebratene Blut- und Leberwurst vom Metzger Schmitt auf Kappesmeng	10,50 €
Omas Rahmschnitzel vom Hähnchen, mit Rahmgemüse und hausgemachten Krokette als Kinderschnitzel kleine Portion: 7,50 €	14,50 €
Hausgemachte Bandnudeln mit Rahmgemüse aus Omas Gemüsegarten (vegetarisch)	9,50 €
Opas Zwiebfrikadelle, (Metzgerei Schmitt) in Zwiebel-Biersauce geschmort, KappesMeng	9,50 €
<u>Opas Holzbrettchen (Werkstatt Hofgut Serrig) zum Mitnehmen auf's Feld:</u> 250gr Bauernbrot aus Tobis Backstuff, 1 Glas Jagdwurst aus der Metzgerei Schmitt, 1 Glas Saarland - Senf aus der Losheimer Senfmanufaktur, Hofgut - Brettchen	10,50 €
250 gr Bauernbrot aus Tobis Backstuff, Glas Willis Griebenschmalz von Quint & Brettchen	9,50 €
Omas Schnitzel-Salat mit Schnitzelstreifen vom Hunsrückschwein	12,50 €
Omas Schnitzel-Salat mit Schnitzelstreifen vom Hofgut-Hähnchen	12,50 €
Omas Knäpp-Salat mit Hädeknäpp, (Sommerauer Mühle) Rauchfleisch & Perlzwiebelchen	12,50 €

Verschiedene Partner - Produkte zu Omas Küche bei uns im Weiterverkauf:
Wurstgläser aus der Metzgerei Schmitt, Griebenschmalz aus Willis
Bioland-Fleischerei Quint, Saarland-Senf aus der Losheimer Senfmühle, je 3,50 €
Frühstücks - Holzbrettchen vom Hofgut Serrig, 5,50 €

Außerdem gibt es zahlreiche Produkte, wie z.B. Mehle & Müslis aus
der Wagner Mühle Sommerau bei REWE Timo Pick in Kell am See.



damit's Hunsrück bleibt