Omas Küche

Von der Hunsrücker Oma
Terrine Kirmessuppe mit Markklößchen,
Nudeln & Gemüs' 7,80 €

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

Zidder.... Sülze mit Apfelvinaigrette
aus der Metzgerei Schmitt, Mandern
dazu Bratkartoffeln 10,80 €

Omas *Lyoner - Pann*
Bratkartoffeln & Fleischwurst im Pfännchen gebrutschelt,
dazu 1 Spiegelei 11,50 €

Ragoût fin vom Eifel-Hühnchen mit Salatgarnitur
Im Blätterteigpastetchen aus der Bäckerei Düren, Reinsfeld 14,50 €
als Vorspeisenportion 8,50 €

damit's Hunsrück bleibt

Omas Küche

Gekochtes Rindfleisch vom Manderner Weiderind,
(Metzger Schmitt) hausgemachte Remoulade & Kroketten 17,50 €

KappesMeng mit gebratener Blut- und Leberwurst
im Pfännchen serviert, (Metzgerei Schmitt, Mandern) 14,50 €

Omas feines Rahmschnitzel vom Hähnchen,
(Geflügelhof Lausberg, Niederstedem/Eifel)
dazu Kroketten und Rahmgemüse 18,50 €

Geschmorte Rouladen vom Hochwälder Weiderind
(Metzger Schmitt und Landwirt Hausen/ Hentern)
Apfelrotkohl & hausgemachte Spätzle 18,50 €

und hinterher....
Kalte Schnauze oder kalter Hund, der Klassiker der 70er
Butterkekse mit Schokoladen-Kokoscrème, schön gestapelt,
fertig ist der KultKuchen! Mit Cookie - Eis 7,50 €

Omas Vanille - Krüstchen (Crème Brulée)
mit Beerensauce 7,80 €

PARTNER

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