

Suppen

Tomaten – Basilikumsuppe 6,80 €
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käsecroûton 7,20 €

Salate

mit unserem beliebten Hausdressing, püriert, laktosefrei aus Rapsöl, Apfelessig, süßem Senf, Basilikum und Zwiebeln
Beilagensalat, gerne auch vorab: 4,80 €

Wintersalat

mit gegrillter, mariniert Hähnchenbrust 16,50 €

Wintersalat mit Schnitzelstreifen vom Hunsrückschwein 16,50 €

Wintersalat mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse
und hausgemachtem Pfirsich-Chutney 16,50 €

Schweinefleisch vom Hunsrückschwein

Metzger Kneppel & Landwirt Fleisch Morbach
Schinderhannes – Schnitzel

mit kräftiger Zwiebel – Biersauce, Bratkartoffeln 17,50 €

post -Pfännchen

Schwabenpfännchen (3 Schweinemedaillons vom Grill) in frischem Champignonrahm, dazu hausgemachte Spätzle aus Manderner Dinkelmehl 21,50 €

Aus der Metzgerei Schmitt / Mandern

Gegrilltes Schweinsteat
mit frischem Champignonrahm und Pommes frites 18,50 €

Wildragout aus der Hochwälder Jagd
Apfelsrotkohl & hausgemachte Spätzle 23,50 €

Rindfleisch aus der Region

Rumpsteak von Heil vom Morbacher Weiderind
(Metzgerei Kneppel / Morbach)
Frische Champignons, Pommes frites & Dip 28,50 €



ibc
zur Post

heute schon *Hunsrück* geschmeckt?

Gegrilltes Börfinker Zweierlei (Lachsforellen- & Regenbogenforellenfilets)

mit Kartoffelröstchen & frischem Rahmgemüse, Kräuterdip 21,50 €

Unsere Hähnchenbrust kommt vom vom Geflügelhof Lausberg / Niederstedem bei Bitburg

Hähnchenbrustschnitzel
mit Tomaten und Käse überbacken,
auf Bandnußeln vom Geflügelhof Rock 17,80 €

Hähnchenbrustschnitzel mit Rahmsauce
& hausgemachten Spätzle aus Mannerer Dinkelmehl 17,80 €

Marinierte Hähnchenbruststreifen
mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse', Pfirsich-Chutney
& Kartoffel – Röstchen 17,80 €

Radlerstreifen
Marinierte Hähnchenbruststreifen vom Grill
mit Bratkartoffeln & Kräuterdip 17,50 €

....Dies & Das**Hunsrück pur (vegetarisch)**

Breite Bandnußeln vom Geflügelhof Rock / Perl
mit Tomatensauce, dazu gegrillter Bornwieser Flammkäse' 16,50 €

Bornwieser Flammkäse' - Burger (vegetarisch)
mit Flammkäse', Pfirsich-Chutney & Rohkost 11,50 €

Krompern (Kartoffeln) vegetarisch ...

5 Kartoffelröstchen aus Morscholzer Krompern
mit hausgemachtem Dip 7,80 € mit Pfirsich – Chutney 8,00 €

Hunsrücker Speck-Schnuute

Hefefladen, ofenfrisch, aus Sommerauer Mehl gebacken
mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Käse 7,50 €

Kinderteller

Panierte Hähnchenbruststreifen
mit Pommes & Ketchup / Mayo 9,50 €



heute schon *Hunsrück* geschmeckt?

**Schon probiert?**

Eis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt

1 Kugel 1,70 2 Kugeln 3,20 3 Kugeln 4,80

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst

zusammen und wählen Sie „Ebbes für drauf“....

Sahne 0,60 € Schokosauce 0,50 €

Eierlikör... 0,80 € Nußirup & Krokant... 1,50 €

Kaffeekräñzenchen...

3 Kugeln Eis aus der Eiswerkstatt, mit Sahne und Kaffee Crème 7,60 € oder Cappuccino 7,90 €

Cookie-Becher

3 Kugeln (Nußig, Vanille und Schokoels) mit hausgebackenen Hunsrück-Cookies und Sahne, Schokosauce, Karamellsauce & Krokant 8,80 €

Brettchen für Verliebte

2 x 3 Kugeln (unsere aktuellen 6 Sorten) mit Sahne & Schokosauce 9,80 €

Ebbes hinterher...**Brände von Jücker / Paschel**

Kräuterbrand, Silbemer Kammerpreis 3,00 €

Mirabellen- und Zwetschgenbrand (Silber) 3,50 €

Schlehenlikör (Silbemer Kammerpreis) von Jücker 3,50 €

Williams, Goldener Kammerpreis 3,50 €

Hausgemachte Desserts:**Apfelkrümelchen**

Äpfel aus Omas Garten mit Streuseln im Förmchen gebacken, dazu Vanilleeis 7,50 €

Apfel-Krümelchnuute

Süße Hefeschnuute mit Streuseln und Äpfeln aus Omas Garten, auf Schmand gebacken, 6,50 € zusätzlich mit Eis 7,80 €

PARTNER