Genuss von der Streuobstwiese

23.09. - 09.10.2022

Apfel-Currysuppe mit Croûtons 6,50 €

Röstinchen aus Morscholzer Krompern
mit Apfelmus aus Serriger Äpfeln 7,50 €

Herbstsalat “quer durch die Wiese”
mit marinierten Hähnchenbruststreifen,
Apfelspalten und Walnüssen 15,80 €

Panierte Hähnchenbruststreifen
mit Kellvados-Apfelsauce und Hofgut BandNudeln 16,50 €

Gulasch vom Hochwälder Weiderind
(Metzger Schmitt, Mandern, Landwirt Hausen/Hentern)
mit Pflaumen und hausgemachten Spätzle
aus Manderner Dinkelmehl 15,50 €

Sauerbraten vom Hochwälder Weiderind
(Metzger Schmitt, Mandern, Landwirt Hausen/Hentern)
mit Bekonder Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle
aus Manderner Dinkelmehl 17,50 €

In Zusammenarbeit mit Ebbes von Hei! – Naturpark Saar-Hunsrück

Genuss von der Streuobstwiese

23.09. - 09.10.2022

Und hinterher: Ebbes Süßes von Hei!

Rote Grütze von Früchten aus unserem Garten
mit Vanilleeis aus der Birkenfelder Eiswerktstatt 7,50 €

Walnuß-Honigtorte von Opas Nußbaum
dazu Walnuß-Feigeneis und Preiselbeersahne 8,50 €

3 Kugeln Eis nach Wahl aus der Eiswerkstatt
mit Pflaumenragoût & Viezschaum aus der Viezgarage 7,50 €

Apfelkrümelchen (Mini-Apfelstreusel im Förmchen)
mit Vanilleeis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt 7,80 €

Apfelringe im Bierteig gebacken,
Vanilleeis aus der Birkenfelder Eiswerktstatt 8,50 €

**Unsere Äpfel kommen vom Hofgut Serrig,
die Pflaumen von Wildling/Kollesleuken,
Beeren & Nüsse aus Nachbars Garten**

post! ...natürlich – damit's Hunsrück bleibt

Partner: Nationalpark Hunsrück-Hochwald; Hochwälder Radstation; Hunsrück

Foto © Naturpark Saar-Hunsrück/Andreas Schäfer

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