Hochwälder Wildwoche

Zur Post

Wildwochen in der Postküche

Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Buttercroûtons 8,20 €

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschnitten
mit ofenfrischem Baguette aus Tobis Backstuff
und Kräuterdip, ideal zum Teilen in der Runde
12,50 €

Wildleber – Terrine mit kleinem Herbstsalat,
Preiselbeeren & ofenfrischem Baguette
12,50 €

Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch)
mit frischen Rahmchampignons 12,80 €

Unser Wildbret
kommt aus der Hochwälder Jagd,
von unseren „Ebbes von Hei!" – Metzgerfamilien
Thomas Schmitt & Bernd Schmitt, Mandern – Niederkell

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

HOCHWÄLDER RADSTATION

post! ...natürlich

damit's Hunsrück bleibt

Zur Post

Hochwälder Wildwoche

Wildwochen in der Postküche

Hauptgerichte

Hochwälder Hirschkalbsragoût
dazu Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren
21,50 €

Kurzgebratenes Hirschkalbssteak „Moselwinzer Art"
mit kräftiger Kirsch-Rotweinsauce,
Rahmrosenkohl und Kartoffelröstinchen
28,50 €

Frischlingsrücken, rosa am Stück gebraten
Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle
28,50 €

Ebbes Süßes zum Schluß

Ofenfrische Hefeschnuuten

Süße Schnuute
mit Apfelstückchen auf Schmand mit
Zimt-Zucker 5,50 € mit Eis 6,80 €

Blaubeerschnuute
mit frischen Blaubeeren auf Schmand
mit Zimt-Zucker 5,50 € mit Eis 6,80 €

PARTNER

Nationalpark Hunsrück-Hochwald

Naturpark Saar-Hunsrück

HUNSRÜCK

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