Wildwochen in der Postküche

Vorspeisen & für den kleinen Hunger

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 €

Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch)
mit frischen Rahmchampignons 14,50 €

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

... und demnächst:
„Ausgeschnattert" Geflügelbuffet aus der LiveKüche
Knusprige Eifel – Enten, unsere beliebten Hähnchengerichte
plus Vorspeisen & Dessertbuffet
am 5. Dezember ab 19:00 Uhr, pro Person 39,50 €
.... online buchbar auf www.postkueche.de

damit's Hunsrück bleibt

Hotel-Restaurant Zur Post Hochwaldstraße 2, 54427 Kell am See, Tel. 06589 91710

Wildwochen in der Postküche

Hauptgerichte:

Hochwälder Hirschkalbsragoût
dazu Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren
24,50 €

Kurzgebratenes Hirschkalbssteak Moselwinzer Art"
mit kräftiger Kirsch-Rotweinsauce,
Rahmwirsing und Kartoffelkroketten
29,50 €

Frischlingsrücken, rosa am Stück gebraten
Rahmwirsing & hausgemachte Spätzle
29,50 €

Ebbes Süßes zum Schluß

Honig-Nußschnitte
mit Walnüssen, Hochwaldhonig & Marzipan
Preiselbeersahne & Vanilleeis 8,50 €

Apfelringe im Bierteig gebacken
Zimt-Zucker & Vanilleeis 8,50 €

PARTNER

info@postkueche.de, www.postkueche.de, www.hochwaelder-radstation.de