Hochwälder Wildwoche

Zur Post

Wildwochen in der Postküche

Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Buttercroûtons 7,50 €

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschitten
mit Walnußbrot von Opas Nußbaum
und Kräuterdip, ideal zum Teilen in der Runde
10,80 €

Wildleber – Terrine mit kleinem Herbstsalat,
Preiselbeeren & Walnußbrot von Opas Nußbaum
12,50 €

Hausgemachte Semmelknödel (vegetarisch)
mit frischen Rahmchampignons 11,80 €

Unser Wildbret
kommt aus der Hochwälder Jagd,
von unserer „Ebbes von Hei!" – Metzgerfamilie
Franz-Josef und Thomas Schmitt, Mandern – Niederkell

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

HOCHWÄLDER RADSTATION

post! ...natürlich

damit's Hunsrück bleibt

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

Zur Post

Hochwälder Wildwoche

Wildwochen in der Postküche

Hauptgerichte

Hochwälder Hirschkalbsragoût
dazu Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren
19,50 €

Kurzgebratenes Hirschkalbssteak „Moselwinzer Art"
mit kräftiger Kirsch-Rotweinsauce,
Rahmrosenkohl und Kartoffelröstinchen
25,50 €

Frischlingsrücken, rosa am Stück gebraten
Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle
25,50 €

Ebbes Süßes zum Schluß

Wilde Zeiten
Herbstliche Eissorten aus der Birkenfelder Eiswerkstatt
mit Pflaumenragoût & Sahne 7,80 €

Opas Nußschnitte
mit Walnüssen aus Opas Garten, Hedderter Honig
und Marzipan auf Mürbteig, dazu eine Kugel Spekulatius- Eis 8,50 €

PARTNER

Nationalpark Hunsrück-Hochwald

Naturpark Saar-Hunsrück

HUNSRÜCK

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