

heute schon

Zur Post Hunsrück geschmeckt?

Suppen

Zwiebelsuppe im Ofen mit Käse überbacken 7,50 €
Tomaten – Basilikumsuppe mit Buttercroûtons 6,80 €

Salate

mit unserem beliebten Hausdressing, Laktosefrei
aus Rapsöl, Apfelessig, süßem Senf, Basilikum und Zwiebeln
Beilagsalat, gerne auch vorab 4,80 €

Frühlingssalat

mit gegrillter, marinierter Hähnchenbrust 16,50 €

**Frühlingssalat mit Schnittzelstreifen
vom Hunsrücksschwein** 16,50 €

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

Schweinefleisch

aus der Metzgerei Kneppel/Morbach
Vom Hunsrücksschwein, auf Stroh gehalten (Fleisch, Morbarch)

Schinderhannes – Schnitzel

mit kräftiger Zwiebel – Biersauce, Bratkartoffeln 17,50 €

Aus der Metzgerei Schmitt / Mandern

Hochwald-Schwenker, Röstzwiebeln & Bratkartoffeln 17,50 €

Rindfleisch aus Omas Küche

Sauerbraten vom Hochwälder Weiderind
(Metzger Schmitt und Landwirt Hausen/Hentem)
Apteirokohl & hausgemachte Spätzle 17,50 €

dazu passt ein Rotwein aus dem Weingut Herber

Perler Spätburgunder 0,95 l 6,80 €
Perler Dornfelder trocken 0,95 l 6,80 €

Kinderteller.

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

Hähnchenbrust

vom Geflügelhof Lausberg / Niederstedem bei Bitburg

Hähnchenbrustschnittel

mit Tomaten und Käse überbacken,
auf Hofgut – Buttermehl 17,80 €

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

Marinierte Hähnchenbruststreifen

mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse, Pfirsich-Chutney
& Kartoffel – Röststücken 17,80 €

Vom Forellenhof Trauntal

im Nationalpark Hunsrück-Hochwald
**Gegrilltes BÖrfinker Zweierlei
(Lachsforelle & Regenbogenforelle)**
mit Kartoffelröstlingen und knackfrischem
Rahmgemüse, dazu Kräuterdip 21,50 €

Dies & Das

Hunsrück pur (vegetarisch)

Hofgut-Buttermehl mit Tomatensauce,
dazu gegrillter Bornwieser Flammkäse 16,50 €

Linsencurry (vegetarisch)

aus Blesgauer roten Linsen,
abgeschmeckt mit Ingwer & Kokosmilch,
dazu Kartoffel – Röststücken 13,80 €

Krompern (Kartoffeln) vegetarisch ...

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

Hunsrücker – Schnuuten...

Ofenfrische Hefe-Fladen

Speck-Schnuute, Schmand, Speck & Käse 6,50 €
Sauerkraut-Schnuute Kraut, Schmand & Speck 6,50 €

heute schon

Zur Post Hunsrück geschmeckt?

Unsere Postpfännchen:

Keller Kirmesspätzle... wie früher!
mit Zwiebeln & Kochschinken im Pfännchen
gebrutselt und mit Gouda überbacken 10,50 €

Spätzle mit Soos!

Große Portion hausgemachte Spätzle
mit Rauchfleisch und frischer Butter gebrutselt,
dazu frische Kräuter – Rahmchampignons 10,50 €

Ebbes davor: Appetitmacher

Ruwer – Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur
Glas 3,80 € Flasche 18,50 €
mit Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup 4,50 €

Für Träumer & Helden

Sinnlich, süß & sündig ist dieser Moselriesling als Apéritif
aus dem Weingut Nick Köwerich / Letwen 5 cl 3,50 €

Hausapéritif

Holunderblütensirup & Campari mit Ruwer-Riesling-Secco
aus der Kaseler Weinmanufaktur 0,2 l 5,00 €

Wermut Spritz von der Nahe

die regionale Martini-Alternative, auf Eis 5 cl 4,20 €

Dom Spritz Zero

Der alkoholfreie Riesling der Bischöflichen Weingüter
mit einem Spritzer Holunderblütensirup aus dem
Wald & Wiesenkorb Glas 0,2 l 4,00 €

Hausgemachte Desserts:

Süße Schnuute

Ofenfrischer Hefe-Fladen mit Schmand, Äpfeln,
Zimt-Zucker 4,90 € mit Eis 6,20 €

Omas Vanille – Krüstchen (Crème Brulée)

mit Beeren- und Vanillesauce 6,20 €

Schon probiert?

Eis aus der Birkenfelder Eiswerkstatt

1 Kugel 1,60 € 2 Kugeln 3,10 € 3 Kugeln 4,50 €
**Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst
zusammen und wählen Sie „Ebbes für drauf“...**
Sahne..... 0,60 € Schokosauce..... 0,50 €
Eierlikör... 0,80 € Nüsssirup & Krokant... 1,50 €

Kaffeekränzchen ...

3 Kugeln Eis aus der Eiswerkstatt, mit Sahne
und Kaffee Crème 7,40 € oder Cappuccino 7,80 €

Cookie-Becher

3 Kugeln (Nußig, Vanille und Schokolade) mit
hausgebackenen Hunsrück-Cookies und Sahne,
Schokosauce, Karamellsauce & Krokant 7,50 €

Brettchen für Verliebte

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

Ebbes hinterher...

Brände von Jücker / Paschel

Kräuterbrand, Silbener Kammerpreis 2,90 €
Mirabellen- und Zwetschgenbrand 3,20 €
Williamsbrand (Silbermedaille) 3,20 €
Schlehenlikör von Jücker 2,80 €

Aus der Hunsrücker Genußmanufaktur

Hunsrücker Kräuterhannes 2,80 €
Walnußlikör & Vanille Kirschlor 2,80 €

Vom Hofgut Serrig

Ingwerlikör 2,80 €
Heidelbeerlikör 2,80 €

PARTNER



damit's Hunsrück bleibt