



Kartoffeltage in der Postküche

Salate & Suppen

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und panierten **Schnitzelstreifen** 17,50 €
und gegrillten **Hähnchenbruststreifen** 17,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing
als **Beilagensalat** 5,80 €

Gemischter Beilagensalat 4,80 €

Pürierte Kartoffel – Gemüsesuppe mit
mit Tomaten & Rauchfleisch im Ansatz 7,50 €

Krompersn traditionell
Mippelchen – Hoorige – Stippcher....
werden aus hausgemachtem Kloßteig
fingerdick gerollt & gekocht.
Mit Specksauce auf Sauerkraut 14,50 €

... täglich frisch aus der Sorte „Glorietta“
vom Margarethenhof halb & halb gerieben

Hochwälder KappesMeng
(Sauerkraut & Kartoffeln zusammen gestampft)
mit gebratener Blut- und Leberwurst
aus der Wurstküche vom Metzger Schmitt 15,50 €

Für kleine Kartoffelfreunde:
Kinderteller... panierte Hähnchenbruststreifen
mit Krapfenkartoffelchen 9,50 €

Linsencurry (vegetarisch)
aus Bliesgauer Linsen, abgeschmeckt mit Ingwer & Kokosmilch,
dazu Kartoffel - Röstinchen 14,80 €

Krompersn pur.....

Vegetarisches Dreierlei
Kartoffelröstinchen mit Apfelmus,
Kartoffelkrapfen, und Kartoffelgnocchis
mit Gouda überbacken 15,80 €

Kartoffelröstinchen
mit hausgemachtem Pflirsich-Chutney 8,50 €
mit Apfelmus 8,50 €
mit Kräuterdip aus unserem Hochbeet 7,80 €

Ofenfrische Kartoffel-Schnuute
mit Sauerkraut, Kartoffeln,
Speckwürfelchen, Käse und Crème Fraîche,
dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing
14,50 €

Hochwälder Kartoffeltage... seit 1995
Die Hochwälder Kartoffeltage sind, zumindest
bei uns in der Post, der Ursprung sämtlicher Bemühungen
um regionale Gerichte mit ehrlichen Produkten.
Bereits Mitte der 90er haben wir zusammen mit dem
Heimat- und Kulturverein, Allen voran, dessen Vor-
sitzendem Dittmar Lauer, die Kartoffeltage aus der
Taufe gehoben. Seitdem arbeiten wir immer mehr mit
regionalen Produzenten, uns Tierwohl bemühten Metzgern
und vielen anderen Erzeugern zusammen, bis zum Bäcker, der
regionales Getreide verbackt.
Guten Appetit wünscht das Team der Postküche
und die regionalen Erzeuger von „Ebbes von Heil“

Fisch & Krompersn

Börfinker Zweierlei
aus den Teichen des Forellenhofs Trauntal,
dazu Kartoffelröstinchen Rahmgemüse
und Dip 21,50 €



damit's Hunsrück bleibt



Kartoffeltage in der Postküche

Fleisch & Krompersn

Hirschkalbsragoût
aus der Jagd unseres „wilden Metzgers“ Schmitt,
mit Kartoffelklößchen, Rotkohl & Preiselbeeren 23,50 €

Schweinesteak vom Hunsrückschwein
2 Steaks aus der Lende (Metzger Kneppel) mit
hausgemachter Kräuterbutter & Krokette 18,50 €

Rösti-Burger
mit kleinem Hähnchenschnitzel,
Rauchfleisch, Kartoffelröstinchen & Dip
im Brioche aus Tobis Backstuf 13,50 €

Hähnchenbrust mit Honigsauce
aus Hedderter Honig, auf Rahmgemüse,
dazu frittierte Kartoffelkrapfen
18,80 €

Kochfleisch vom Hochwälder Weiderind
(Metzgerei Schmitt, Mandern)
auf Wurzelgemüse im Sud, Sauce Remoulade
und hausgemachte Krokette 17,80 €

Kartoffel-Dreierlei
Der Klassiker der Kartoffeltage mit 3 Rennern:
Schweinemedallion & Hähnchenbrust paniert
mit Röstinchen, Krapfenkartoffeln &
überbackenen Kartoffelgnocchis 26,50 €

Ebbes Süßes...
Ofenfrische Kartoffelschnecken
(gefüllt mit Pflaumenmus) aus Nachbars Garten,
dazu Beersauce & Vanilleeis aus der
Birkenfelder Eiswerkstatt 8,50 €

Ebbes davor: Appetitmacher

Ruwer – Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur
Glas 3,80 € Flasche 18,50 €
mit Weinbergspirsichlikör o. Holunderblütensirup 4,50 €
Palzemer Crémant ganze Flasche 22,50 €
Weingut Kellerhof, Bernhard Boesen, Palzem / Obermosel

Für Träumer & Helden

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

Hausapéritif

Holunderblütensirup & Campari mit Ruwer-Riesling-Secco
aus der Kaseler Weinmanufaktur 0,2l 5,80 €

Wermut Spritz von der Nahe

die regionale Martini-Alternative, auf Eis 5 cl 5,00 €

Dom Spritz Zero

Der alkoholfreie Riesling der Bischöflichen Weingüter
mit einem Spritzer Holunderblütensirup
Glas 0,2l 4,50 €

Ebbes hinterher...

Ausgezeichnete Brände von Jücker / Paschel

Kräuterbrand, Silberner Kammerpreis 3,00 €
Mirabellen- und Zwetschgenbrand 3,50 €
Williamsbrand (Goldmedaille) 3,50 €
Schlehenlikör von Jücker 3,50 €
Aus der Hunsrücker Genußmanufaktur
Hunsrücker Kräuterhannes 3,00 €
Hunsrücker Walnußlikör & Vanille Kirschkör 3,00 €

Vom Hofgut Serrig

Ingwerlikör 3,00 € Heidelbeerlikör 2,80 €

Aus dem Wald- und Wiesenkorb

Kelvdados, nach Art des Calvados gebrannt
aus Viez, gelagert in Eichenfässern 3,20 €

Partner



Nationalpark
Hunsrück-Hochwald



Naturpark
Saar-Hunsrück



© Foto: mit freundlicher Unterstützung des Naturpark Saar-Hunsrück