Zur Post

Heimatküche seit über 150 Jahren!

Wir kochen vor Glück!

Suppen

Zwiebelsuppe im Ofen mit Eifelgouda überbacken 6,80 €

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
mit Buttercroûtons 6,50 €

Salate

mit unserem beliebten Hausdressing, laktosefrei
aus Rapsöl, Apfelessig, süßem Senf, Basilikum und Zwiebeln …
Beilagensalat, gerne auch vorab: 3,50 €

Frühlingssalat
mit gegrillter, marinierter Hähnchenbrust 14,50 €

Frühlingssalat mit Schnitzelstreifen
vom Bioland-Schwein 13,80 €

Frühlingssalat mit gegrilltem Bornwieser Flammkäse
und hausgemachtem Pfirsich-Chutney 14,50 €

Unsere Hähnchenbrust

kommt im Wechsel vom Hofgut Serrig
und vom Geflügelhof Lausberg / Niederstedem bei Bitburg
und ist somit „Ebbes von Hei" oder ein Produkt der Marke Eifel

Hähnchenbrustschnitzel
mit Bekonder Tomaten und Eifelgouda überbacken,
auf Hofgut – Butternudeln 15,90 €

Hähnchenbrustschnitzel mit Rahmsauce
& hausgemachten Spätzle aus *Mannerer* Dinkelmehl 15,90 €

Marinierte Hähnchenbruststreifen
mit gegrilltem Bornwieser Flammkäs', Pfirsich-Chutney
& Kartoffel – Röstinchen 16,50 €

Kinderteller:

Panierte Hähnchenbruststreifen,
mit Pommes frites und Ketchup / Mayo 8,50 €

Schweinefleisch

aus Bioland – Betrieben von Willi's Bio made by Quint

Schinderhannes – Schnitzel
mit kräftiger Zwiebel – Biersauce, Bratkartoffeln 16,50 €

Krompern (Kartoffeln) pur …

5 Kartoffelröstinchen
mit hausgemachtem Dip 7,50 € mit Pfirsich – Chutney 8,00 €

Hochwälder Weiderind

Geschmorte Rinderroulade
(Metzger Schmitt, Landwirt Hausen)
mit Bekonder Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle 15,90 €

Dies & Das

Ebbes zum Beissen….
Gegrillter Bornwieser Flammkäs' mit hausgemachtem
Pfirsich-Chutney, Kartoffelröstinchen mit Kräuterdip,
Roher Schinken aus der Metzgerei Schmitt
und Kirner Bierstengelchen aus Tobis Backstuff 14,50 €

Hunsrück pur (vegetarisch)
Hofgut-Butternudeln mit Tomatensauce von Bekonder Tomaten,
dazu gegrillter Bornwieser Flammkäs' 14,50 €

Mixed Grill
Schweinefilet mit Rauchfleisch umwickelt, marinierte
Hähnchenbrust und Bioland-Roastbeef vom Grill,
dazu Rahmgemüse und hausgemachte Kroketten
20,80 €

Wild aus der Hochwälder Jagd

Hirschkalbsragoût
aus der Jagd unseres „wilden Metzgers" Schmitt,
mit hausgemachten Spätzle und Bekonder Rotkohl,
Preiselbeeren 18,90 €

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

HOCHWÄLDER RADSTATION

damit's Hu

Gedruckt auf klimaneutral produziertem 100% Recyclingpapier mit dem Blauen Engel

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

Zur Post

Heimatküche seit über 150 Jahren!

Wir kochen vor Glück!

zu unseren Gerichten aus der Hochwälder Jagd .....
passt Rotwein von der saarländischen Obermosel
aus dem Burgunder-Weingut Herber:
Perler Spätburgunder 0,25 l 6,80 €
Perler Dornfelder trocken 0,25 l 6,80 €

Vom Forellenhof Trauntal

im Nationalpark Hunsrück-Hochwald

Gegrillte Saiblingsfilets
mit Kartoffelröstinchen und knackfrischem
Rahmgemüse, dazu Kräuterdip 18,50 €

Ebbes davor: Appetitmacher

Ruwer – Secco aus der Kaseler Weinmanufaktur
Glas 3,50 € Flasche 18,50 €

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 0,2 l 5,00 €

Ruwer – Riesling - Secco aus Kasel
aus der Kaseler Weinmanufaktur, pur 0,1 l 3,80 €
mit Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup 4,50 €

Wermut Spritz von der Nahe
die regionale Martini-Alternative, auf Eis 5 cl 4,20 €

Beachten Sie unsere Weinkarte, die ausschließlich
Weine von Mosel, Saar & Ruwer beinhaltet!

Ebbes Süßes...

Omas „kalte Schnauze"
Butterkekse mit Schokoladen-Kokoscrème,
schön gestapelt, fertig ist der KultKuchen!
Mit Beerensauce & Cookie - Eis 6,50 €

Eis Werkstatt Birkenfeld

Schon probiert?

1 Kugel 1,40 2 Kugeln 2,70 3 Kugeln 3,90

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst
zusammen und wählen Sie „Ebbes für drauf"....
Sahne..... 0,50 € Schokosauce..... 0,40 €
Eierlikör... 0,80 € Nußsirup & Krokant.... 1,20 €

Kaffeekränzchen...
3 Kugeln Eis aus der Eiswerkstatt, mit Sahne
und Kaffee Crème 6,50 € oder Cappuccino 6,80 €

Cookie-Becher
3 Kugeln (Nußig, Vanille und Schokoeis) mit
hausgebackenen Hunsrück-Cookies und Sahne,
Schokosauce, Karamellsauce & Krokant 6,50 €

Brettchen für Verliebte
2 x 3 Kugeln (unsere aktuellen 6 Sorten)
mit Sahne & Schokosauce 8,50 €

Ebbes hinterher...

Brände von Jücker / Paschel
Kräuterbrand, Silberner 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 Kirschlikör 2,80 €

Vom Hofgut Serrig
Trierer Roter Apfelbrand 2,80 €
Brand von der Sievericher Birne 2,80 €
Ingwerlikör 2,80 €

Partner
Nationalpark Hunsrück-Hochwald
Naturpark Saar-Hunsrück
Heimat ist... Hunsrück

ürlich
unsrück bleibt

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