



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 18:30 Uhr, pro Person 36,50 €



damit's Hunsrück bleibt



Wildwochen in der Postküche

Hauptgerichte:

Hochwälder Hirschkalbsragout

dazu Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren
23,50 €

Kurzgebratenes Hirschkalbssteak Moselwinzer Art

mit kräftiger Kirsch-Rotweinsauce,
Rahmrosenkohl und Kartoffelröstchen
29,50 €

Frischlingsrücken, rosa am Stück gebraten

Rahmwirsing & hausgemachte Spätzle
29,50 €

Ebbes Süßes zum Schluß

Honig-Nußschnitte

mit Walnüssen aus unserem Garten,
Preiselbeersahne & Vanilleeis 8,50 €

Apfelringe im Bierteig gebacken

Zimt-Zucker & Vanilleeis 8,50 €

PARTNER

Nationalpark
Hunsrück-Hochwald



Naturpark
Saar-Hunsrück

