

Wildwochen in der Postküche

Vorspeisen

Champignoncrèmesuppe

mit Streifen vom Wildschweinschinken und Buttercroûtons 8,20 €

Wildschweinschinken, hauchdünn aufgeschnitten

mit ofenfrischem Baguette aus Tobis Backstuf und Kräuterdip, ideal zum Teilen in der Runde
12,50 €

Wildleber – Terrine

mit kleinem Herbstsalat & ofenfrischem Baguette
14,50 €

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

Wildwochen in der Postküche

Hauptgerichte:

Hochwälder Hirschkalbsragoût

dazu Apfelrotkohl,
hausgemachte Semmelknödel & Preiselbeeren
21,50 €

Kurzgebratenes Hirschkalbssteak Moselwinzer Art

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

Frischlingsrücken 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