

Speisenkarte für Gruppen in unserem Restaurant



Vorneweg

Kleiner Salatteller Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing ^{G,I} oder Himbeerdressing	6,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse ^{A1,C,F,G,I}	7,90
Spargelcremesuppe ^{6,B,D,F,G,L} mit Spargelstücken und Schnittlauch	8,50

Hauptgericht

Rinderroulade mit Rübenkern ^{A1,6,G,H1,J,L} in kräftiger Schmorsoße, mit grünem und weißem Spargelragout und Rosmarinkartoffeln	26,50
Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart mit „Vogelsberger Grüner Soße“, Schwenkkartoffeln von Lüdertaler Äckern	22,50
Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g) ³ mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes	34,50
Im ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Waldpilzragout, hausgemachte Butterspätzle und Sesamblumenkohl	25,50
Schnitzel mit Jägersoße und Pommes frites	19,80
Lüdertaler „Frühlings-Schnitzel“ mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Schwenkkartoffeln von Lüdertaler Äckern	19,50
Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D,H1,G} mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln	27,50
Zweierlei hausgemachte Spaghettini ^{A1,G,H1,6,8} mit Bärlauch, Peccorino, Waldbeerenpesto und Rübenchips	24,50
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm	8,90
Crème Brûlée mit Steinobstsorbet	9,90

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst
aus der
Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen



Frühlingszeit ist...



... Spargelzeit

„SPARGELsalat Pastrami“

Hausgemachter Pastrami | Walnussöl | Bärlauch | Zockerbrot

12,50

SpargelcremeSUPPE

Klassisch | Spargel | Schnittlauch

8,50

Mühlen-Tipp: Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen.

Ein PFUND (500g) Fränkischer StangenSPARGEL

24,50

Schwenkkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter^{C,G}

Mühlen-Tipp: Unseren frischen Stangen Spargel beziehen wir vom Spargelhof Seufert aus der bayrischen Rhön

...gerne empfehlen wir dazu:

- Lüdertaler Saftschinken (gekocht)100g* ^{1,2,3,5,G} +7,50
- paniertes Kalbsschnitzel 150g aus der Pfanne* ^{A1,C} +14,50
- ein gebratenes Hessenmühlen Forellenfilet*^D +9,50

* Nur in Verbindung mit Fränkischem Stangen Spargel möglich

Dazu, nebenher oder einfach so.....

Drei Stangen Fränkischer SPARGEL

14,50

hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter^{C,G}

zusätzlich eine Portion Schwenkkartoffeln

+3,50

Mühlen-Tipp: Bestellen Sie sich zu unseren Hauptgerichten einfach mal so drei Stangen Spargel mit Sauce Hollandaise dazu und ergänzen Sie so Ihren gewählten Hauptgang mit der Königin des Gemüses.

Aus der Region für die Region

