



# Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



**Liebe Gäste und Freunde,**

**Wir heißen Sie herzlich Willkommen**

**in der Hessenmühle.**

**Wir, Ihre Familie Koch und das gesamte Mühlen-Team, freuen uns Sie mit herzlicher Gastlichkeit bewirten zu dürfen. Dies tun wir nun schon seit 60 Jahren und sind uns der Verantwortung bewusst, Ihnen nur das Beste zu bieten – früher wie heute.**

**Unser Anspruch als Landgasthof ist es, die herrliche Region mit allem was Sie bietet auf den Teller zu bringen und Ihnen den Genuss unserer Heimat zu servieren. Getreu dem Motto „Von der Region – für die Region“ finden Sie in unserer Speisekarte neben der Menüauswahl auch Lieferantenverweise, um Ihnen unseren Grundstein der guten Küche transparent zu machen – gutes Produkt aus unserer starken Region.**

**Schön, dass Sie bei uns sind.**

**Ihre Familie Koch & Mühlenteam**

## Aus der Region für die Region - Auszug Lieferanten & Partner

Bäckerei Lind, Grebenau	Backwaren
Darezhof, Kleinlüder	Die Faire Milch
Erlenmühle, Kleinlüder	Roggenmehl, Körner
Flach, Frielendorf	allg. Lebensmittel
Fleischerei Ruhl, Großenlüder	Schweinefleisch, Wurstwaren
Forellenzucht Keidel, Ehrenberg (Rhön)	Frisch Forellen, geräucherte Forellen
Frucht Hartmann, Fulda	Salate, Gemüse, Obst
Geflügelhof Bleuel, Hofbieber	Geflügel
Groma, Fulda	Rindfleisch, Gemüse, allg. Lebensmittel
Hühnerhof Lüttertall, Eichenzell	Eier
Metzgerei Enders, Lütter	Wurstwaren, Schweinefleisch

In einigen von uns verwendeten Produkten sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Diese haben wir in unserer Speisekarte gekennzeichnet. Für Informationen benutzen Sie bitte die unten aufgeführte Legende.

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen das Risiko einer Vermischung bzw. Verschleppung zu minimieren.

<u>Zusatzstoffe:</u> 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle,11= Sulfite	
<u>Allergene:</u>	
A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)	I= Sellerie
B= Krebstiere	J= Senf
C= Eier	K= Sesamsamen
D= Fisch	L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
E= Erdnüsse	M= Lupinen
F= Soja	N= Weichtiere
G= Milch und Milchprodukte (Laktose)	
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)	

Wo Gäste zu Freunden werden



## Wir empfehlen unser Frühstücksbuffet



Fitness-Vitalecke mit  
verschiedenen Müsli, Kornmühle  
Joghurt, Quark natur und mit Früchten, Obstsalat  
Marmeladen, Honig,

Käseauswahl, Tomate-Mozzarella  
roher und gekochter Schinken,  
Verschiedene Wurstsorten  
Räucherlachs, Thunfisch  
Rührei, gekochte Eier, Butter  
verschiedene Salate,  
Brot- und Brötchensorten  
Croissants, Kuchen

Kaffee und Tee,  
Orangen- und Multivitaminsaft

Wir bieten unser Frühstücksbuffet  
täglich von 08.30 Uhr bis 10.30 Uhr an.

**14,50 € Erwachsene**  
**1,00 € für Kinder (pro Lebensjahr ab dem 4. Lebensjahr)**

Um Voranmeldung wird gebeten.

Wo Gäste zu Freunden werden...

## Mühlen-Sommer-Küche



Abwechslungsreiches Grill-Bufferet in unserem Biergarten.

Jeden Mittwoch und Samstag ab 19.00 Uhr.

**Preis pro Person 22,50 €**

*Immer wenn das Wetter mitspielt.*

## “Mühlenrad ”

- das besondere Grillerlebnis für 2 Personen -



Roastbeef und Schweinefilet,

zum selber grillen,

mit 4 verschiedenen Dips,<sup>G,I</sup>

Hessenmühlen-Backkartoffeln,

kleinem Salatteller<sup>G</sup>, Brot<sup>A1</sup> und Baguette<sup>A1</sup>

**Preis pro Person 24,50 €**

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen diese Spezialität nur im Restaurant servieren können.*

Wo Gäste zu Freunden werden...

## Vesperkarte

<b>Mühlen-Vesper</b> hausmacher Wurst <sup>A,G,1,2,3,5,6</sup> und Käsespezialitäten <sup>G</sup> mit Butter und Mühlenbrot <sup>A1</sup>	12,50 €
<b>Käseplatte</b> bunte Käseauswahl <sup>G,H,1,4</sup> , mit Trauben, Butter und Mühlenbrot <sup>A1</sup>	8,50 €
<b>Warm geräuchertes Hessenmühlen Forellenfilet</b> mit frischem Meerrettich <sup>G,6,3</sup> , Butter und Baguette <sup>A1</sup>	8,50 €
<b>Hausmacher Bratwurst-Paar</b> <sup>2,3,5</sup> mit Bratensauce <sup>I,J</sup> , Senf und Mühlenbrot <sup>A1</sup>	6,50 €
<b>Strammer Willi</b> Mühlenbrot <sup>A1</sup> mit feinem Knochenschinken <sup>1,3,5</sup> belegt dazu zwei Spiegeleier	9,50 €
<b>Toast</b> <sup>A1</sup> <b>Hawaii</b> mit Saftschinken <sup>1,3,5</sup> , Ananas und Käse <sup>G</sup> überbacken dazu Preiselbeeren	8,50 €

## Unsere Eintopfsuppe aus der Löwenkopfterrine

<b>Gulaschsuppe</b> <sup>I</sup> mit Baguette <sup>A1</sup>	6,50 €
<b>Vogelsberger Kartoffelsuppe</b> <sup>D,I</sup> mit Forellenfileteinlage und Baguette <sup>A1</sup>	5,50 €

Unsere Hausmacher Wurstspezialitäten kommen aus dem Elternhaus unserer Senior-Chefin. Diese sind so beliebt, dass wir Sie seit 20 Jahren auch zum Mitnehmen anbieten. „Die Gewürze sind bei der Wurstverarbeitung das Wichtigste, traditionell wird hier streng nach altem Familienrezept gearbeitet.“ – Josef Enders – Inhaber Schwarzes Ross in Lütter

## Suppen und Vorspeisen

<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>J,I</sup> mit Markklößchen <sup>A1,C</sup> und Gemüsestreifen	4,80 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käsecroûtons <sup>A1,G</sup>	5,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Mandel-Sahnehaube <sup>H,I, G</sup>	4,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Preiselbeeren und Baguette <sup>A1</sup>	6,90 €
<b>Frische Champignons</b> <sup>A1,C</sup> <b>gebacken</b> mit Sauce Remoulade <sup>C,J,4,6</sup> und Baguette <sup>A1</sup>	6,50 €
<b>Räucherlachs mit hausgemachten Kartoffelrösti</b> <sup>C</sup> mit Kräuter-Crème-Fraîche <sup>G</sup> und Salatbouquet	9,50 €
<b>Ein dutzend Scampi</b> <sup>B</sup> (für Knoblauch-Fans) im Knoblauchsud <sup>A,B,C,D,G,I,J,N,3</sup> mit Baguette <sup>A1</sup>	12,50 €

## Unsere besondere Empfehlung






<b>Duo von der Hessenmühlen Forelle</b> cremigtes Süppchen <sup>A1,D,G</sup> und Wachholder geräuchertes Filet mit Mühlenbrot-Crostini <sup>A1</sup> und Meerrettich <sup>G,6,3</sup>	7,90 €
---	--------

Wo Gäste zu Freunden werden...



## Unser Küchenteam empfiehlt

### Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> geröstete Ciabattascheiben <sup>A1</sup> mit Tomate, Knoblauch und Rucola		<b>6,90 €</b>
<b>Carpaccio vom Angusrind</b> mit marinierten Balsamico-Pfifferlingen und Rucola im Parmesankorbchen <sup>C,G</sup>		<b>14,50 €</b>
<b>Frischer Pfifferlingssalat mit Wildkräutern</b> mariniert in Schnittlauchvinaigrette		<b>7,50 €</b>
<b>Wahlweise mit:</b>		
🐄 Karamellisiertem Ziegenkäse		<b>8,50 €</b>
🐔 Räucherforellenmousse		<b>9,50 €</b>
<b>Pfifferlings-Tarte <sup>A1,C,G</sup></b> mit Limette-Joghurt-Creme <sup>G</sup> und Rhöner Rauch Schinken <sup>1,3,5</sup>		<b>10,50 €</b>
<b>Kräutercremesuppe <sup>G</sup></b> mit sautieren Pfifferlingen auf Mühlenbrot-Crostini <sup>A1</sup>		<b>7,50 €</b>
<b><u>Hauptgerichte</u></b>		
<b>Paniertes Schweinekotelette <sup>A1,C,G</sup> von der Metzgerei Ruhl</b> mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup> , sautieren Pfifferlingen und Blattsalaten in Kräuterrahmdressing <sup>G</sup>		<b>18,50 €</b>
<b>Geschmorte Rinderbrust vom Lüdertaler Fleck Vieh <sup>I,J</sup></b> mit kräftiger Jus <sup>I,J</sup> , sautierten Pfifferlingen und Basilikum-Gnocchi		<b>17,50 €</b>
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> mit frischen Pfifferlingen in Rahm und Tagliatelle <sup>A1,C,G</sup>		<b>19,50 €</b>
<b>Pfifferlinge in Rahm</b> mit Semmelknödel <sup>A1</sup> und Kräuterschmelze		<b>13,50 €</b>
<b>Pasta <sup>A1</sup> mit „Pfiff“</b> Pasta mit gebratenen Pfifferlingen, Knoblauch, Schalotten, frischen Kräutern und Tomate		<b>13,50 €</b>

### Wir empfehlen zu unseren Klassikern wie Rumpsteak und Schnitzel

als Beilage

Portion sautierte Pfifferlinge oder Pfifferlinge in Rahm

**4,50 €**

Wo Gäste zu Freunden werden...



## Salate

<b>Kleiner Salatteller</b> mit Kräuterrahmdressing <sup>G</sup> wahlweise auch mit Himbeer-Balsamicodressing	4,50 €
<b>Gemischter Salatteller</b> mit Schinken-Käseröllchen <sup>G1,3,5</sup> , gebackenen Champignons <sup>A1,C</sup> und Baguette <sup>A1</sup>	9,80 €
<b>Gebratene Hähnchenbrust mit Curry-Dip</b> <sup>C,J4,6</sup> an Blattsalaten in Kräuterrahmdressing <sup>G</sup> und Baguette <sup>A1</sup>	13,50 €
<b>Gebackener Mozzarella</b> <sup>A1,G</sup> an Blattsalaten in Himbeer-Balsamicodressing und Baguette <sup>A1</sup>	11,80 €
<b>Salatplatte</b> Gemischte Salate mit Lachs <sup>D</sup> , Thunfisch <sup>D</sup> , Käse <sup>G</sup> und Baguette <sup>A1</sup>	13,50 €
<b>Toastteller</b> Zwei Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce <sup>G</sup> , gebackener Ananas <sup>A1,C</sup> und Schinken <sup>1,3,5</sup> an Salaten und Toast <sup>A1</sup>	14,50 €

## Vegetarische Gerichte

<b>Ofenkartoffel mit frischem Pfannengemüse</b> <sup>I</sup> dazu Kräuterdip <sup>G</sup> und Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup>	12,50 €
<b>Vegetarisches Gemüserösti</b> <sup>A3,C1</sup> mit Tomate und Mozzarella <sup>6</sup> überbacken dazu Kräuterdip <sup>G</sup>	11,00 €

Unsere Salate bekommen wir von der Firma Frucht Hartmann Fulda, ein starker Partner der genau wie wir nicht nur auf kontinuierliche Qualität Wert legt, sondern eben auch auf heimische Herkunft.  
„Um nicht permanent auf europäische Frischeimporte zurückgreifen zu müssen, haben wir im CF-Gastroverband ein Produzentennetzwerk aufgebaut, welches einen Lieferumkreis von 120 km nicht überschreitet“ – Christoph Hartmann - Geschäftsführer



## „Klassiker“

<b>Eimer Mühlenknochen</b> <sup>1,2,3</sup> Kotelette-Knochen gegrillt mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup> und Baguette <sup>A1</sup>	<b>12,50 €</b>
<b>Mühlenschnitzel</b> <sup>A1,C</sup> mit Pfeffersauce <sup>I,J,G,3</sup> , Paprikasauce <sup>l</sup> und Sc. Hollandaise <sup>C</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>5</sup> <b>120 g kleine Portion 13,00 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Champignonrahmschnitzel vom Schwein oder Pute</b> <sup>A1,C,G,I,J</sup> mit Kroketten <sup>A1,C</sup> <b>120 g kleine Portion 12,00 €</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Paprikaschnitzel vom Schwein oder Pute</b> <sup>A1,C,I</sup> und Pommes frites <b>120 g kleine Portion 11,00 €</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A1,C,D</sup> mit Zitrone, Sardelle und Kapern dazu Pommes frites <b>120 g kleine Portion 16,00 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Cordon bleu</b> <sup>A1,C</sup> mit Saftschinken <sup>1,3,5</sup> und Käse <sup>G</sup> gefüllt, dazu hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup> und Pommes frites	<b>14,50 €</b>
<b>Schweinelendchen</b> <sup>1,2,3</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce <sup>G,I,J</sup> und hausgemachten Spätzle <sup>A1,C</sup> <b>kleine Portion 15,00 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Mühlentopf „Spezial“</b> Schweinelendchen <sup>1,2,3</sup> mit Pfeffersauce <sup>G,I,J,3</sup> , frischen Champignons, Tomaten- Mais, Speckbohnen <sup>1,3</sup> , Bratkartoffeln <sup>5</sup> und Spiegelei <b>kleine Portion 15,30€</b> Bei Umbestellung von Beilage auf Salat oder Gemüse berechnen wir 2,50 €, da höherwertig.	<b>16,80 €</b>

Die Fleischerei Ruhl aus Großenlüder beliefert uns seit nunmehr 35 Jahren mit Schweinefleisch aus eigener Schlachtung. „Qualität aus Überzeugung verbindet unsere Zusammenarbeit bereits schon Generationenübergreifend, die „Mühlenknochen“ sind ein seit 35 Jahren bestehendes Exklusivprodukt.“ – Peter Ruhl - Inhaber

Wo Gäste zu Freunden werden...



## „Klassiker-Steaks“

<b>Grillteller</b>	<b>20,50 €</b>
Steaks von Rind, Schwein und Pute <sup>1,2,3</sup> mit Pfeffersauce <sup>G,I,J,3</sup> , frischen Champignons, Tomaten-Mais, Speckbohnen <sup>1,3</sup> und Pommes frites	
<b>Mühlenplatte für 2 Personen</b>	<b>21,50 €</b>
Steaks von Rind, Schwein und Pute <sup>1,2,3</sup> mit Pfeffersauce <sup>G,I,J,3</sup> , Paprikasauce <sup>I</sup> , Reis, frischen Champignons, Tomaten-Mais, Speckbohnen <sup>1,3</sup> , Gemüse und Pommes frites	
<b>Rumpsteak <sup>1,2,3</sup> „Hessenmühle“ 250 g</b>	<b>23,50 €</b>
mit frischen Champignons <sup>C</sup> , Zwiebeln und Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup>	
	<b>180g kleine Portion 22,00 €</b>
<b>Rumpsteak <sup>1,2,3</sup> „Madagaskar“ 250 g</b>	<b>23,50 €</b>
mit grüner Pfeffersauce <sup>G,I,J,3</sup> und Brokkoli mit Mandelbutter <sup>H1,G</sup>	
	<b>180g kleine Portion 22,00 €</b>
<b>Rumpsteak <sup>1,2,3</sup> „Kräuterbutter“ 250 g</b>	<b>22,50 €</b>
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup>	
	<b>180g kleine Portion 21,00 €</b>
<b>Rib-Eye-Steak <sup>1,2,3</sup> 300 g</b>	<b>28,50 €</b>
Marmoriertes Rindersteak aus der Hochrippe mit typischem Fettagge, frischem Meerrettich, und Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup>	
<b>Filetsteak <sup>1,2,3</sup> 250 g</b>	<b>32,50 €</b>
mit kräftiger Jus <sup>I,J</sup> und geschrotetem buntem Pfeffer	
	<b>180 g kleine Portion 31,00 €</b>
<b><u>Zu allen Steakgerichten servieren wir unsere Hessenmühlen-Steakkartoffeln</u></b>	

Bei Umbestellung von Beilage auf Salat oder Gemüse berechnen wir 2,50 €, da höherwertig.

Unsere Rindersteaks kommen aus qualitativer Überzeugung aus Südamerika, hier haben wir einen Stammlieferanten, der nur ausgesuchte Ware führt. Unsere Hessenmühlen-Steakkartoffeln allerdings kommen direkt vom Kartoffelacker des Fuldaer Umlands. „Vom Anbau bis zur Verarbeitung findet alles auf unserem Hof statt.“ – Peter Linz- Antonius Hof

Wo Gäste zu Freunden werden...



## „Klassiker-Fisch“

<b>Hessenmühlen Forelle „Müllerin“</b> <sup>A1</sup> in Butter gebraten mit Meerrettich <sup>G,6,3</sup> und Salzkartoffeln	<b>18,50 €</b>
<b>Hessenmühlen Forelle „Feinschmecker“</b> <sup>A1</sup> in Butter gebraten mit Mandeln <sup>H1,G</sup> verfeinert dazu Meerrettich <sup>G,6,3</sup> und Salzkartoffeln	<b>19,50 €</b>
<b>Fischteller „Hessenmühle“</b> gebratene Fischfilets mit Blattspinat und Reis	<b>18,50 €</b>
<b>Lachssteak „Krabben“</b> mit Blattspinat <sup>G</sup> , Sauce Hollandaise <sup>C</sup> , Grönland-Krabben <sup>B,1</sup> und Reis <b>kleine Portion 17,00 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Lachssteak „Kräuterbutter“</b> mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup> und Kartoffelrösti <sup>C,6</sup> <b>kleine Portion 14,00 €</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Rotbarschfilet gebacken</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Sauce Remoulade <sup>C,4,6</sup> und Salzkartoffeln <b>kleine Portion 12,40 €</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> <sup>D,1,4</sup> mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Schmandsauce <sup>D,G</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>5</sup>	<b>14,50 €</b>

Bei Umbestellung von Beilage auf Salat oder Gemüse berechnen wir 2,50 €, da höherwertig.

Nach Aufgabe unserer hauseigenen Forellenzucht war es uns wichtig, einen vertrauenswürdigen Lieferanten zu finden. Die Forellenzucht Lothar Keidel aus Ehrenberg in der Rhön ist das seit über 10 Jahren. „Die Hessenmühle ist der einzige Gastronomiekunde der noch Lebendware bekommt, darauf sind wir stolz.“ - Lothar Keidel - Inhaber

Wo Gäste zu Freunden werden...



## Hausgemachte Dessertspezialitäten aus unserer Pâtisserie

<b>Tiramisu</b> <sup>C,G</sup> mit frischen Erdbeeren	6,90 €
<b>Rhababer-Törtchen</b> <sup>C,G</sup> mit Limetten-Sour Cream Soße und Vanilleeis	5,90 €
<b>Vanille Creme Brûlée</b> <sup>C,G</sup> mit Rohrzucker karamellisiert und Cassis-Sorbet <sup>L</sup>	6,50 €
<b>Erdbeeren mariniert in Kürbiskernöl</b> mit hausgemachtem Tonkabohneneis	6,50 €
<b>Mühlen-Schokoladenvariation</b> mit Erdnussbutter-Brownie <sup>A,C,G</sup> , weißem Mousse <sup>C,G</sup> , Konfekt <sup>G,H</sup> und Mango-Sorbet <sup>L</sup>	7,50 €
<b>1 Kugel Sorbet</b> <sup>L</sup> mit Winzersekt aufgegossen im Weinglas serviert	3,90 €

## Unsere besondere Empfehlung für zwei Personen

<b>Dessert-Etagere für 2 Personen</b> mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	12,50 €
---	---------

## Käse schließt den Magen

Auswahl von französischem Rohmilchkäse <sup>G</sup> serviert mit Feigensenf <sup>J,3,6</sup> , Trauben und Baguette <sup>A1</sup>	Für 1 Person	6,90 €
	Für 2 Personen	12,00 €

Die Eier vom Hühnerhof Lüttertal aus Lütter bei Eichenzell stammen von glücklichen Hühnern aus Bodenhaltung. „Unser moderner Bodenhaltungsstall ermöglicht es, die heute gelegten Eier in Lütter, schon morgen in der Hessenmühle zu verarbeiten zu lassen.

Frischer und direkter geht es nicht.

Mein Leibgericht in der Hessenmühle: Strammer Willi.“- Christof Greif – Inhaber

Wo Gäste zu Freunden werden...



## Eis Karte

### Saison Spezialität

**Frische Erdbeeren mit Sahne<sup>C</sup>**

3,50 €

**dazu wahlweise**

1 Kugel Eis nach Wahl

+1,20 €

2 Kugeln Eis nach Wahl

+ 2,40 €

3 Kugeln Eis nach Wahl

+3,60 €

### **Mühlen-Eisbecher**

6,50 €

3 Kugeln Eis, Vanille<sup>G,C</sup>, Walnuss<sup>G,C,H</sup>, Erdbeere<sup>G,C</sup>  
mit frischem Obst der Saison, Eierlikör<sup>C</sup> und Sahne<sup>G</sup>,

### **Pfirsich Melba**

4,50 €

2 Kugeln Eis Vanille<sup>G,C</sup> mit Pfirsichen und Sahne<sup>G</sup>

### **Birne Helene**

4,90 €

2 Kugeln Eis, Vanille<sup>G,C</sup> und Walnuss<sup>G,C,H</sup> mit Birnen, Sahne<sup>G</sup> und  
Schokoladensauce

### **Schokogenuss**

5,90 €

3 Kugeln Eis, Schokolade<sup>G,C</sup> und Stracciatella<sup>G,C</sup> mit Sahne<sup>G</sup> und  
Schokoladensauce

### **Heiße Liebe**

5,90 €

3 Kugeln Eis Vanille<sup>G,C</sup> mit Sahne<sup>G</sup> und heißen Himbeeren

### **Eiskaffee/Eisschokolade**

4,20 €

2 Kugeln Eis Vanille<sup>G,C</sup> aufgegossen mit Kaffee<sup>7</sup> oder Schokolade dazu Sahne<sup>G</sup>

### **Eis-Presso**

3,50 €

1 Kugel Eis Vanille<sup>G,C</sup> mit Espresso<sup>7</sup> und Milchschaum<sup>G</sup>

### **Gemischtes Eis**

3 Kugeln Eis, Vanille<sup>G,C</sup>, Schokolade<sup>G,C</sup>, Erdbeere<sup>G,C</sup>

**ohne Sahne**

3,60 €

**mit Sahne<sup>G</sup>**

4,20 €

### **Milchshake**

3,80 €

Sorte nach Wahl aus unserem Sortiment

### **Unser Eissortiment**

Vanille<sup>G,C</sup>, Schokolade<sup>G,C</sup>, Erdbeere<sup>G,C</sup>, Stracciatella<sup>G,C</sup>, Walnuss<sup>G,C,H</sup>

**1 Kugel**

1,20 €