

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## VORNEweg... zum NEISELN und TEILEN

### in die Mitte vom Tisch

 **EMMER-URKORN**brod mit

**GriebenSCHMALZ & KRÄUTERsChmand**<sup>6,A2</sup> 8,50

*Tipp: Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:*

	<u>3 dünne Scheiben</u>	<u>7 dünne Scheiben</u>
<b>TRÜFFEL-SALAMI</b> <sup>J,6,3</sup>	2,90	5,90
<b>WAGYU-Schinken</b> -6 Monate gereift-	6,90	14,90
	<u>5 Stück</u>	<u>10 Stück</u>
<b>DATTELN im CHORIZO</b> mantel <sup>6,1</sup>	4,90	8,90
<b>Hausgemachte CHILI CHEESE NUGGETS</b> mit Björns <b>BBQ-Dip</b> – 4 Stück	6,00	



## Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenkäse mit Feldsalat**<sup>6, A1, A2, G</sup> 8,90  
mit gerösteter Rote Beete, Dunstapfel, Honig, Balsamico, Thymian und Zockerbrot

**Kleiner Salatteller**<sup>6,A1,A2,F,G,H1,K</sup> 6,50  
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm<sup>G,I</sup> - oder Himbeerdressing

**Französische Zwiebelsuppe**<sup>A1,G,C</sup> 8,50  
mit weißen Zwiebeln, Weißwein, Thymian, Knoblauch und Käsecrouton

**Rinderkraftbrühe**<sup>A1,C,F,G,I</sup> mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse 7,90

## Hauptgerichte

**Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart**<sup>C,G,H1,6,A1,3</sup> 28,50  
mit Meerrettichkruste, Rahmwirsing, Mühlenbiersoße und Bergkäsknödel

**Gebratene Kalbsleber mit Apfelchutney im Knsuper-Ei**<sup>6,A1,G</sup> 26,50  
mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree, Bratensoße, Selleriechips und Rote Beete

**Roulade vom regionalen Rotwild**<sup>6, A1, C, G, H1, H2</sup> 32,50  
gefüllt mit Preiselbeeren, Camembert, Speck, Pilzen und Nuss  
mit Rotwein-Buttersoße, geraspelttem Rosenkohl und Pommes Williams

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Senfsaat-Gremolata**<sup>1, 6, A1, D, C, G, J</sup> 32,50  
Rahmsauerkraut, Pfannenkartoffeln, Blutwurst-Chip und Zitronenbutter

**Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Champignons in Rahm**<sup>6,C,G,A1,K</sup> 25,50  
dazu hausgemachte Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl

**Lüdertaler Champignon-Schnitzel**<sup>C,G,A1</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder  
mit Champignon-Rahm und Kroketten

**Lüdertaler „Winter-Schnitzel“**<sup>C,G,A1,3</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder  
mit Apfel-Lauch-Speck-Soße, Preiselbeeren und Kartoffelrösti

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der  
**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## SNACK-BOX... dazu, nebenher, obendrauf oder einfach so!

<b>Parmesan-Steakhaus-Pommes</b> mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip <sup>6,G</sup>	8,50
<b>Pepper-Corn-Fries</b> mit Cheddar-Cheese-Sauce <sup>+++</sup> und Guacamole	8,50
<b>Gebackene Champignons</b> – mit japanischer Remouladensoße	7,50
<b>Spicy-Chicken-Fingers</b> – pikant paniert hausgemachte Hähnchenbruststreifen – 3 Stk.	9,00
<b>DATTELN im CHORIZOmantel</b> <sup>6,1</sup> – selbstgemacht und gebraten	4,90
<b>Hausgemachte CHILI CHEESE NUGGETS mit Björns BBQ-Dip</b> – 4 Stück	6,00

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill** (ca. 250g)<sup>3,G,H1</sup> 35,50  
mit Pfefferrahmsoße, winterlichem Honig-Thymian-Gemüse und Kroketten

**„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb**<sup>6, A1,C,3,J</sup> 27,50  
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren  
Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

**Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten<sup>D,H1,G</sup> 27,50  
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

**Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispouardenbrust**<sup>6,A1,A2,F,G,H1,K</sup> 25,50  
Knoblauch-Kräuterbutter, gerösteter Rote Beete und Baguette

## Pasta, Curry und Veggie-Gerichte

**Hausgemachte Trüffel-Ravioli**<sup>1,6,C,G,H3,H1,3</sup> 24,50  
Pouarden-Farce, Velouté, Grana-Padano und Kerbel

**Veganes Massaman-Gemüse-Curry mit Kichererbsen**<sup>6,A1,E,F,I</sup> 22,50  
mit Biryanireis und Rauch-Tofu

**Vegetarische Kartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Bleu 'dAuvergne** 21,50  
mit glacierten Birnen und karamellisierten Wallnüssen

## Für unsere kleinen Gäste

**„Peppa Wutz“**<sup>A1,C,6</sup> 9,50  
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

**„Chicken Run“**<sup>6,C,G</sup> 8,50  
Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup

**„The Minions“**<sup>A1,C,G</sup> 6,50  
Hausgemachte, gebutterte Spätzle

## Desserts

**Crème Brûlée**<sup>6,C,G</sup> 8,90  
mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet

**Dubaischokolade meets Hessenmühle**<sup>6,C,G</sup> 10,50  
BIO-Schokoladeneiskrem, Pistazien-Mousse, Kateifi, Brownie, kandierte Feige

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der  
**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## Der Süße Nachmittag ab 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

### Hausgebackene Kuchen und Torten

<b>Käsekuchen</b> – hauseigenes Traditionsrezept –	4,50
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> – mit Kirschwasser –	4,20
<b>Apfel-Streusel</b> – Hefekuchen von Omas Rundblech	5,20
<b>Eierlikör-Sahnetorte</b> – mit Schokolade und Birnenstücken	5,20
<b>Hausgebackene KRÄPPEL</b> mit oder ohne Hagebuttenfüllung	Stück 3,20

### Windbeutel und frisch gebackene Waffeln

<b>Windbeutel mit Kirschen und Sahne</b>	7,50
<b>Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis</b>	8,50
<b>Waffel „pur“ mit Puderzucker</b>	5,00
<b>Waffel mit Kirschen und Sahne</b>	7,50
<b>Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis</b>	8,50

### Eisbecher

<b>Salzkaramell-Eisbecher</b> 2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach: Baileyseiskrem und Erdnuss-Cookie mit Salzkaramell, Keksbrösel und Sahne	6,50
<b>Mühleneisbecher</b> 3 Kugeln: Vanille, Walnuss, Erdbeere <sup>C,G</sup> mit frischem Obst der Saison, Eierlikör <sup>C,G</sup> , Sahne <sup>G</sup> und Fruchtsoße	8,50
<b>Schokogenuss</b> 2 Kugeln dunkle Schokolade, 1 Kugel weiße Schokolade mit Schokoladensoße und Sahne	6,50
<b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln cremiges Vanilleeis <sup>C,G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>G</sup>	6,90
<b>Kleine Liebe</b> 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,70
<b>SMARTIES-Becher</b> 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne	3,50
<b>EIS...PRESSO</b> – 1 Kugel Vanilleeiskrem mit einem doppelten Espresso	5,50

### Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss	<b>1 Kugel</b>	1,70
<b>BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff</b> Baileyseiskrem, Joghurt-Heidelbeer, Erdnuss-Cookie, Weiße Schokolade	<b>1 Kugel</b>	2,50

### Herzhaftes Vesper-Gerichte am Nachmittag

<b>Hausmacher Erbsensuppe</b> mit frischem Bauernbrot dazu heiße Wiener oder grober Bauernwurst vom Landhof Kömpel in Großenlütder		5,50
	je Wurst	2,50
<b>Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein „Schni-Po-Sa“</b> <sup>6,G,A1,A2,C</sup> mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage		19,50
<b>Junge Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> mit Apfel, Gurken und Zwiebeln in Schmandsoße mit Speck-Bratkartoffeln und Frühlingslauch		17,50
<b>Mühlen-Vesper</b> <sup>A1,A2,G,J,3,6</sup> Hausmacher Wurst-Trilogie, Fleischpflanzerl, Streich, Heumilchkäse, Butter und Griebenschmalz		16,50

Aus der Region für die Region

