

Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg... zum NEISELN und TEILEN in die Mitte vom Tisch

EMMER-URKORNbrot mit frühlingsfrischem

Bärlauch-Hüttenkäse & gepickelten Radieschen 8,50

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

	<u>3 dünne Scheiben</u>	<u>7 dünne Scheiben</u>
Björns hausgemachte PASTRAMI	2,90	6,70
WAGYU-Schinken -6 Monate gereift-	6,90	14,90
	<u>5 Stück</u>	<u>10 Stück</u>
DATTELN im CHORIZOmantel ^{6,1}	4,90	8,90



Vorspeisen

Knuspriges Rhöner Landei bereist Fernost^{6, A1, A2, G} 9,80
mit Ingwer, Chinakohl, Glasnudeln, Wasabi-Erdnüssen, Sriracha Majo und Korianderöl

Kleiner Salatteller^{6, A1, A2, F, G, H1, K} 6,50
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm^{G, I} - oder Himbeerdressing

Fuldaer Grüne Suppe^{A1, G, C} 7,50
mit Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kerbel, Borretsch und Fleuron

Rinderkraftbrühe^{A1, C, F, G, I} mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse 7,90

Hauptgerichte von Rind, Kalb und Hirsch

Gesottener regionaler Tafelspitz mit Grüner Soße,^{C, G, H1, 6, A1, 3} 22,50
mit Möhren, Frühlingslauch und Petersilienkartoffeln

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca. 250g)^{3, G, H1} 35,50
mit Mühlen-Pfeffer-Rahm, Frühlingsgemüse mit Bärlauch und Kroketten

Rosa gebratener Lammrücken mit warmen Harissa-Bulgur-Salat 34,50
mit Koriandersamen, Tomate Knoblauch, Bohnen, Zwiebel und Minz-Pfeffer-Schaum

„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb^{6, A1, C, 3, J} 27,50
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

Hirsch-Roulade auf Spargelragout 29,80
gefüllt mit Preiselbeeren, Camembert, Speck, Pilzen und Nuss
mit Rotwein-Buttersoße und Pommes Williams

Fischgerichte

Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten^{D, H1, G} 27,50
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

Zanderfilet auf Bärlauchrisotto^{1, 6, A1, D, C, G, J} 32,50
mit Limetten-Gremolata, Weißburgunderschaum und luftgetrockneter Schinken

Aus der Region für die Region



Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

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

Parmesan-Steakhaus-Pommes mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip 8,50
... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts) 4,50

HAUSGEMACHTE SNACKS und DIPPS:

SPICY-Chicken-Fingers	3 Stück	9,00
DATTELN im CHORIZOMantel	5/ 10 Stück	4,90/ 8,90
CHILI-CHEESE NUGGETS mit Björns BBQ-Dipp	4 Stück	6,00
Gefülltes vorzeitiges OSTEREI mit Zockerbrot		3,50
GRÜNE SOÛE		3,50
Bärlauch-PESTO		3,50

Hauptgerichte vom regionalen deutschen Edelschwein

Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Champignons in Rahm^{6,C,G,A1,K} 25,50
dazu hausgemachte Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl

Lüdertaler Champignon-Schnitzel^{C,G,A1} 19,90
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder
mit Champignon-Rahm und Kroketten

Lüdertaler Schnitzel mit Grüner Soße^{C,G,A1,3} 19,90
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder
mit Petersilienkartoffeln

Salatteller und Pasta

Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispouardenbrust^{6,A1,A2,F,G,H1,K} 25,50
Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und Gemüse-Tostadas

Schwäbischer Salatteller mit gebratenen, hausgemachten vegetarischen Maultaschen, 22,50
lauwarmen Karottensalat und Zwiebelschmelze

Hausgemachte Spaghettini mit Bärlauch-Pesto 18,50
mit geschmolzenen Tomaten, Parmesan und Ruccola-Stroh
mit 5 lauwarmen Ceviche-Garnelen 29,50

Veganes Chili Sin Carne mit Pita-Brot und veganem Koriander-Joghurt 22,50

Für unsere kleinen Gäste

„Peppa Wutz“^{A1,C,6} kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 9,50

„Chicken Run“^{6,C,G} Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup 8,50

„The Minions“^{A1,C,G} Hausgemachte, gebutterte Spätzle 6,50

Desserts

Crème Brûlée^{6,C,G} 8,90
mit hausgemachtem Yuzo-Sorbet

Mille feuille vom Bienenstich mit Mandeln, Blätterteig, Vanillecreme und Rhabarber 9,90

Mini-Dessert im Weck-Glas: Dubai-Schokolade mit Pistazie und Kateifi 4,90

Aus der Region für die Region



Frühlingszeit ist...



... Spargelzeit

„Hessenmühlen-SPARGELsalat“

Spargel | Babyleaf | Walnussöl | Himbeeressig | Bärlauch | Zockerbrot 9,50

 mit Björns hausgemachte **PASTRAMI** 12,40

 mit hausgeräuchertem **FORELLENFILET** 18,90

***Mühlen-Tipp:** In Deutschland wird Spargel ab etwa Mitte April gestochen, zu Ende ist die Spargelzeit traditionell am 24. Juni. Der Johanni-Tag markiert für die Spargelbauern das Ende der Spargelzeit da die sensible Pflanze bis zum Herbst genug Zeit haben muss um wichtige Nährstoffe für das kommende Jahr zu sammeln.*

SpargelcremeSUPPE

Klassisch | Spargel | Schnittlauch 8,50
***Mühlen-Tipp:** Wir kochen unsere Spargelsuppe ausschließlich aus den Schalen der eigenen Spargelstangen.*

Ein **PFUND** (500g roh) Fränkischer StangenSPARGEL 24,50

Schwenkkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüne Soße^{C,G}
***Mühlen-Tipp:** Unseren Stangenspargel beziehen wir vom Spargelhof Pretscher aus der Nähe von Volkach.*

...gerne empfehlen wir dazu:

- Lüdertaler Saftschinken (gekocht) 100g* ^{1,2,3,5,G} +7,50
- paniertes Kalbsschnitzel ca.150g aus der Pfanne* ^{A1,C} +14,50
- in Butter gebratene LACHS-Tranche ca. 150g +12,50

* Nur in Verbindung mit Fränkischem Stangen Spargel möglich

Dazu, nebenher oder einfach so.....

Drei Stangen Fränkischer SPARGEL 14,50

hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüner Soße^{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.*