

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 Stück 4,90/ 10 Stück	8,90
CHILI-CHEESE NUGGETS mit Björns BBQ-Dipp	4 Stück	6,00
Drei Kartoffeln mit Grüner Soße		6,00
Bärlauch-PESTO		3,50

Hauptgerichte vom regionalen deutschen Edelschwein

Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Champignons in Rahm 25,50
dazu hausgemachte Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl

Lüdertaler Champignon-Schnitzel 19,90

aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder
mit Champignon-Rahm und Kroketten

Lüdertaler Schnitzel mit Grüner Soße 19,90

aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder
mit Petersilienkartoffeln

Salatteller, Pasta und Veggies

Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispouardenbrust 25,50
Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und knusprigem Gemüse

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

Hausgemachte Spaghettini mit Bärlauch-Pesto, 18,50
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“ kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 9,50

„Chicken Run“ Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup 8,50

„The Minions“ Hausgemachte, gebutterte Spätzle 6,50

Desserts

Crème Brûlée 8,90

mit BIO-Himbeer-Sorbet vom Bauernhof Pfaff aus Dermbach

Mille feuille vom Bienenstich 9,90

mit Mandeln, Blätterteig, Vanillecreme und frischen Erdbeeren

Warmer Schokoladenkuchen 8,90

mit flüssigem Kern und BIO-Weiße Schokoladeneiskrem und Sahne

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der
Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

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

Schwenkkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüne Soße^{C,G}

24,50

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

mit hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüner Soße^{C,G}

14,50

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.