

Mühlen-Menü

ab 18:00 Uhr

Mit unserem
Mühlen-Menü
bieten wir
Ihnen täglich wechselnd
ein 3-Gang-Wahlmenü an.

Wählen Sie zwischen Vorspeise, Suppe,
verschiedenen Hauptgerichten und zwei Desserts.

Tipp:

**Das Mühlen-Menü bietet auch eine Auswahl
für Vegetarier und Veganer!**

pro Person 37,50

Genießen Sie die **kreative, kulinarische Vielfalt**
aus unserer **Mühlen-Küche** und probieren mal **was Neues...**
- jeden Tag anders -

Aus der Region. Für die Region.

VORNEweg

...zum NEISELN und TEILEN

Frühlingsfrische **BÄRLAUCH**creme

& gepickelte **RADIESCHEN**

6,50

mit **EMMER – URKORN**brot ^{A²,6,G}

Emmer ist eine der ältesten Getreidesorten der Welt und wird wieder neu in unserer Region angebaut. Das Urgetreide ist besonders eiweiß- und mineralstoffreich und dadurch besser bekömmlich als herkömmliches Weizen. Der leicht nussige Geschmack zeichnet das Urkorn erkennbar aus.

Mühlen-Tipp: Jeden Mittwoch, Freitag und Sonntag backen wir unser Bauernbrot mit Kümmel und das Emmer-Urkornbrot – gerne auch für Sie zum Mitnehmen!

Vorspeisen

RHÖNER LandEI bereist **FERNOST** ^{3,6 A¹,C}

9,80

Knusper | Ingwer | Chinakohl | „Yum Yum“ | Pinienkerne | Sriracha Majo | Korianderöl

Mühlen-Tipp: Unsere Eier bekommen wir vom Hühnerhof Lüttertal in Eichenzell-Lütter.

lauWARMER SPARGELsalat und hausgemachtes **PASTRAMI**

14,00

Schnittlauch | Vinaigrette | Zockerbrot | Schwarzer Pfeffer | Thymian ^{A²,6}

Mühlen-Tipp: Die Ochsenbrust liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder.

kleiner **SALAT**teller ^{6,A²,G,J}

5,80

Blatt- und Rohkostsalate | Zockerbrot

Kräuterrahmdressing ODER Himbeer-Balsamicodressing

Mühlen-Tipp: Zockerbrot ist hauchdünnes Bauernbrot, mit Butter bestrichen und geröstet.

Suppen

Rinder**KRAFT**brühe ^{A¹,C,F,G,I}

6,50

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse

Mühlen-Tipp: Den Tafelspitz zum Kochen liefert der Metzgerei Enders in Eichenzell-Lütter.

Fuldaer **GRÜNE**suppe ^{G,A¹}

7,50

Petersilie | Schnittlauch | Sauerampfer | Pimpinelle | Kerbel | Borretsch | Fleuron

Mühlen-Tipp: Fleuron ist ein kleines Blätterteigkissen.

SPARGELcremesuppe ^G

7,50

Klassisch | Spargel | Schnittlauch

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

Aus der Region. Für die Region.

Frisch vom GRILL

Dazu, nebenher oder einfach so.....

Vier Stangen Fränkischer SPARGEL

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



14,50

RUMPsteak vom Angus Rind³

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

- | | | |
|------------------|------|-------|
| - Ladies CUT | 180g | 25,50 |
| - Gentlemans CUT | 250g | 29,50 |
| - BOSS CUT | 360g | 38,50 |

Mühlen-Tipp: Unsere Rumpsteaks sind RODEO-Ware aus Argentinien, wet aged.

RinderFILET vom Lüdertaler Weiderind³

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

- | | | |
|------------------|------|-------|
| - Ladies CUT | 140g | 32,50 |
| - Gentlemans CUT | 220g | 38,50 |
| - BOSS CUT | 300g | 46,50 |

Mühlen-Tipp: Bei den angebotenen Boss-Cut Steaks entsteht eine längere Wartezeit.
Bitte rechnen Sie mit bis zu 45 Minuten nach Bestellung, das Steak benötigt neben der reinen Garzeit zusätzlich Zeit zum Entspannen der Muskel-Fasern.

KIKOK Maispouardenbrust TERIYAKI³

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

22,50

Mühlen-Tipp: Unsere Kikok-Pouarden beziehen wir vom Geflügelhof Petersen aus Hünfeld.

zu ALLEN Steak-Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl (ohne Aufpreis)

- | | | |
|-------------------------|--|-----------------------|
| Knoblauch-Kräuterbutter | | Chimichurri |
| Röstzwiebeln | | gebratene Champignons |
| Cole Slaw | | Salatbeilage |

Aus der Region. Für die Region.

Ein PFUND (500g) Fränkischer Stangen SPARGEL 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)* ^{1,2,3,5,G} +6,50
- paniertes Kalbsschnitzel aus der Pfanne* ^{A1,C} +12,50
- ein gebratenes Hessenmühlen Forellenfilet*^D +9,50

* Nur in Verbindung mit Fränkischem Stangen Spargel möglich

Regionale KALBSroulade ^{A5,J,G} 27,50

Parmesan | Salbei | Mühlensenf | grüner Spargel | Vollkornpasta

Mühlen-Tipp: Der besondere und pikante Mühlensenf ist in unserem Mühlenlädchen zum Mitnehmen erhältlich.

KIKOK-Curry-Bowl ^{6,A1,G,E,I,J} 25,50

Wildkräuter | Vinaigrette | Sour Creme | Pfirsich | Ebly | Erdnuss-Crunch

Mühlen-Tipp: Unsere Kikok-Poularden beziehen wir vom Geflügelhof Petersen aus Hünfeld.

Gegrillter FULDAER STÖR ^{3, A1, D,F,G} 27,50

Orientalisches Spargelragout | Kräutercremolata | Schwenkkartoffeln

Mühlen-Tipp: Unseren Stör bekommen wir aus der Kaviar-Manufaktur DESIETRA in Fulda-Besges.

Hausgemachte PASTA ^{A1,G,C} 19,50

Bärlauch | Kirschtomaten | Ruccola



Mühlen-Tipp: Sie interessieren sich für vegane und vegetarische Gerichte?
Das Vital-Menü aus unserer täglich wechselnden Mühlen-Menü-Karte,
bietet Ihnen ein täglich wechselndes vegan/vegetarisches Menü in drei Gängen.

zu JEDER Zeit

Dazu, nebenher oder einfach so.....

Vier Stangen SPARGEL

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



14,50

Original WIENER Schnitzel vom KALB ^{6, A1, C, 3, J}

mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren,
Gurkensalat und klassischen Pommes frites

Mühlen-Tipp: Unser „Original Wiener Schnitzel“ wird dünn geklopft und hat ca. 200g Gewicht

24,50

Cordon BLEU vom Kalbsrücken ^{6, A1, C}

mit Lüdertaler-Saftschinken und zweierlei Allgäuer Käse gefüllt
mit Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

auf WUNSCH DAZU ... kräftige Bratenjus (ohne Berechnung)

28,50

MühlenSCHNITZEL ^{6, A1}

mit dreierlei Mühlenbierzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln

Mühlen-Tipp: Die Mühlenbierzwiebeln werden für den malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.

19,50

Gebratene Hessenmühlen-FORELLENfilets ^{D, H1, G}

mit Mandelbutter, Saisongemüse, Sahnemeerrettich, Zitrone und Schwenkkartoffeln

Mühlen-Tipp: Durch das filetieren vor dem Braten der Forelle, ist das Gericht garantiert grätenfrei.

24,00

VEGANE Tagesempfehlung



19,50

Mühlen-Tipp: Fragen Sie den Service nach der täglich wechselnden veganen Tagesempfehlung.

Zu Ihrem HAUPTgericht empfehlen wir unsere

„kleine **SALAT**schale“ ^{G, J}

Blattsalate mit Kräuterrahm- oder Himbeer-Balsamicodressing

3,20

WÄHLEN Sie Ihren Hauptgang **OHNE Beilage** erhalten Sie die

„kleine **SALAT**schale“ **ohne Aufpreis**

Aus der Region. Für die Region.

SÜSSigkeit

Crème BRÛLÉE ⁶ 8,90
Vanille | Minze | hausgemachtes Steinobst-Sorbet

SCHOKOladenkuchen mit **flüssigem Kern** ^{6,G,H1} 7,50
Beerencocktail | Vanilleeis

RHABARBER und Joghurt-**Topfencreme** ^{6,G,A1} 9,50
Sorbet | Sauerklee

MINI-Dessert – für den **KLEINEN süßen Hunger** ^{6,G,A1} 4,90
Tagesdessert nach Lust und Laune unserer Pâtisserie im WECK-Gläschen

Hausgemachtes **SORBET** ⁶– im Weinglas serviert 3,50
- mit **SEKT** oder **VODKA** aufgegossen 7,00

FROMAGE Surprise ^{3,G,F,J,A1,A2} 8,90
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

Kaffee-DESSERT

EisPRESSO ^{G,F} 4,90
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milchschaum

ESPRESSO- Franquelico ^{G, H2} 6,90
Doppelter Espresso, Haselnusslikör und Vanilleeis

SCHAUMschläger – **Eierlikör** ^{G,C} 6,50
Doppelter Espresso, regionaler Eierlikör, Milchschaum

Aus der Region. Für die Region.