

# Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant



## Gruppen-Vorspeisen – zum Teilen in die Mitte vom Tisch

<b>Emmer-Urkorn-Brot mit...</b> <sup>6, A1, G, H3, A2, H1, K</sup>	4,50 pro Person
mit frühlingfrischem Bärlauch-Hüttenkäse & gepickelten Radieschen	
zusätzlich mit Björns hausgemachter Pastrami <sup>J, 6,</sup>	6,00 pro Person

## Vorspeisen

<b>Kleiner Salatteller</b> <sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup>	6,50
--	------

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing<sup>G, I</sup> oder Himbeerdressing

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

<b>Fuldaer Grüne Suppe</b> <sup>A1, G, C</sup>	7,50
--	------

mit Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kerbel, Borretsch und Fleuron

## Hauptgericht

<b>Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill</b> (ca. 250g) <sup>3, G, H1</sup>	35,50
---	-------

mit Mühlen-Pfeffer-Rahm, Frühlingsgemüse mit Bärlauch und Kroketten

<b>Gesottener regionaler Tafelspitz mit Grüner Soße,</b> <sup>C, G, H1, 6, A1, 3</sup>	22,50
--	-------

mit Möhren, Frühlinglauch und Petersilienkartoffeln

<b>Hirsch-Roulade auf Spargelragout</b> <sup>A1, C, G, H1, H2</sup>	29,80
---	-------

gefüllt mit Preiselbeeren, Camembert, Speck, Pilzen und Nuss  
mit Rotwein-Buttersoße und Pommes Williams

<b>Im ganzen gegarte Metzger-Schweinelende</b> – aus Großenlüder <sup>6, C, G, A1, K</sup>	25,50
--	-------

mit Champignons in Rahm, hausgemachte Butterspätzle und Sesamblumenkohl

<b>Lüdertaler „Champignon-Schnitzel“</b> – Metzgerei Ruhl <sup>C, G, A1</sup>	19,90
---	-------

mit Champignonrahmsoße und Kroketten

<b>Lüdertaler Schnitzel mit Grüner Soße</b> <sup>C, G, A1, 3</sup>	19,90
--	-------

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

<b>Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispoulardenbrust</b> <sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup>	25,50
--	-------

Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und Gemüse-Tostadas

<b>Frische Hessenmühlen-Forellenfilets</b> in Butter gebraten – aus Wüstensachsen <sup>D, H1, G</sup>	27,50
---	-------

mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

<b>Veganes Chili Sin Carne mit Pita-Brot und veganem Koriander-Joghurt</b>	22,50
--	-------

<b>Hausgemachte Spaghettini mit Bärlauch-Pesto</b>	18,50
--	-------

mit geschmolzenen Tomaten, Parmesan und Ruccola-Stroh

<b>mit 5 lauwarmen Ceviche-Garnelen</b>	29,50
---	-------

## Dessert

<b>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b> <sup>+++</sup>	8,90
---	------

mit weißer BIO-Schokoladeneiskrem und Sahne

<b>Crème Brûlée</b> <sup>6, C, G</sup>	8,90
--	------

mit hausgemachtem Yuzo-Sorbet

<b>Mille feuille vom Bienenstich</b> mit Mandeln, Blätterteig, Vanillecreme und Rhabarber	9,90
---	------

<b>DESSERT ETAGERE – zum Teilen in die Mitte vom Tisch</b>	7,50
--	------

Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges ab 4 Personen á

Aus der Region. Für die Region.



# Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant

## 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** 8,50

Klassisch | Spargel | Schnittlauch

***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<sup>C,G</sup>

***Mühlen-Tipp:** Unseren Stangenspargel beziehen wir vom Spargelhof Pretscher aus der Nähe von Volkach.*

### ...gerne empfehlen wir dazu:

- Lüdertaler Saftschinken (gekocht) 100g\* <sup>1,2,3,5,G</sup> +7,50
- paniertes Kalbsschnitzel ca.150g aus der Pfanne\* <sup>A1,C</sup> +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<sup>C,G</sup>

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.*