

Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant

Gruppen-Vorspeisen – zum Teilen in die Mitte vom Tisch

Walnuss-Brot mit... ^{6, A1, G, H3, A2, H1, K}	4,50 pro Person
Salzbutter, Petersilien-Pesto und Kürbis-Chutney + Trüffel-Salami ^{J, 6, 3}	6,00 pro Person
ETAGERE Mühlen-TACCOS und MEHR – für alle zum Teilen in die Mitte vom Tisch	29,90
5 Taccos 4 Quesadillas Pepper-Corn-Fries Cheddar-Cheese-Sauce Cilantro Cream	

Vorspeisen

Kleiner Salatteller ^{6, A1, A2, F, G, H1, K}	6,50
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing ^{G, I} oder Himbeerdressing	
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse ^{A1, C, F, G, I}	7,90
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch ^{A1, A2, G}	8,50
mit frischem Koriander, Chili-Fäden und Zockerbrot	

Hauptgericht

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca. 250g) ^{3, G, H1}	34,50
mit BBQ-Zwiebeln, Grilltomate, hausgemachtem Pesto und Rosmarinkartoffeln	
Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart ^{C, G, H1, 6, A1, 3}	28,50
mit Meerrettichkruste, Spitzkohl, Mühlenbiersoße und Bergkäsknödel	
Gebackene halbe Ente -ohne Knochen- ^{6, A1, C, G, K}	27,50
mit Honig-Pfeffer glaciert dazu Rahmwirsing und geschmälzte Schupfnudeln	
Im ganzen gegarte Metzger-Schweinelende ^{6, C, G, A1, K}	25,50
mit Champignons in Rahm, hausgemachte Butterspätzle und Sesamblumenkohl	
Champignon-Rahmschnitzel vom Lüdertaler Landschwein ^{C, G, A1}	19,80
dazu Kartoffelrösti	
Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein „Schni-Po-Sa“ ^{6, G, A1, A2, C}	19,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatbeilage	
Markt-Salat mit gegrillter KIKOK-Maispouardenbrust ^{6, A1, A2, F, G, H1, K}	25,50
Blattsalate in Kräuterrahmdressing, Pesto und geröstetem Kürbis	
Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D, H1, G}	27,50
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln	
Veganer Gemüsestrudel ^{6, A1, E, F, I}	21,50
auf Süßkartoffelstampf mit Knoblauch-Kräutersoße	

Vegetarische Tagesempfehlung - Fragen Sie unseren Service nach tagesaktuellen Angebot -

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ⁺⁺⁺	8,90
mit Vanilleeis und Schlagrahm	
Crème Brûlée ^{6, C, G}	8,90
mit hausgemachtem Himbeersorbet	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis ^{6, A1, G, C, H1, G}	9,90
DESSERT ETAGERE – zum Teilen in die Mitte vom Tisch	ab 4 Personen á 7,50
Cremiges Fruchtiges Gefrorenes Knuspriges	