

# 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 frühlingstischem 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, Frühlingsslauch 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 BIO-Himbeer-Sorbet vom Bauernhof Pfaff aus Dermbach

## **Mille feuille vom Bienenstich**

mit Mandeln, Blätterteig, Vanillecreme und frischen Erdbeeren	9,90
---	------

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

Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges

ab 4 Personen á

# 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

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<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.

Aus der Region. Für die Region.