

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg... zum NEISELN und TEILEN in die Mitte vom Tisch

**EMMER-URKORN**brot 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> |
|--|-------------------------|-------------------------|
| <b>Björns hausgemachte PASTRAMI</b>            | 2,90                    | 6,70                    |
| <b>WAGYU-Schinken</b> -6 Monate gereift-       | 6,90                    | 14,90                   |
|  | <u>5 Stück</u>          | <u>10 Stück</u>         |
| <b>DATTELN im CHORIZOmantel</b> <sup>6,1</sup> | 4,90                    | 8,90                    |



## Vorspeisen

**Knuspriges Rhöner Landei bereist Fernost**<sup>6, A1, A2, G</sup> 9,80  
mit Ingwer, Chinakohl, Glasnudeln, Wasabi-Erdnüssen, Sriracha Majo und Korianderöl

**Kleiner Salatteller**<sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup> 6,50  
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm<sup>G, I</sup> - oder Himbeerdressing

**Fuldaer Grüne Suppe**<sup>A1, G, C</sup> 7,50  
mit Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kerbel, Borretsch und Fleuron

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

## Hauptgerichte von Rind, Kalb und Hirsch

**Gesottener regionaler Tafelspitz mit Grüner Soße**,<sup>C, G, H1, 6, A1, 3</sup> 22,50  
mit Möhren, Frühlingslauch und Petersilienkartoffeln

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill** (ca. 250g)<sup>3, G, H1</sup> 35,50  
mit Mühlen-Pfeffer-Rahm, Frühlingsgemüse mit Bärlauch und Kroketten

**Gebratene Kalbsleber mit Apfelchutney im Knsuper-Ei**<sup>6, A1, G</sup> 26,50  
mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree, Bratensoße und knusprigem Sellerie

**„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb**<sup>6, A1, C, 3, J</sup> 27,50  
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

**Roulade vom regionalen Rotwild**<sup>6, A1, C, G, H1, H2</sup> 28,50  
gefüllt mit Preiselbeeren, Camembert, Speck, Pilzen und Nuss  
mit Rotwein-Buttersoße, Wirsing und Pommes Williams

## Fischgerichte

**Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten<sup>D, H1, G</sup> 27,50  
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

**Zanderfilet auf Bärlauchrisotto**<sup>1, 6, A1, D, C, G, J</sup> 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/ 10 Stück | 4,90/ 8,90 |
| CHILI-CHEESE NUGGETS mit Björns BBQ-Dipp     | 4 Stück     | 6,00       |
| Gefülltes vorzeitiges OSTEREI mit Zockerbrot |             | 3,50       |
| GRÜNE SOÛSE                                  |             | 3,50       |
| Bärlauch-PESTO                               |             | 3,50       |

## Hauptgerichte vom regionalen deutschen Edelschwein

**Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Champignons in Rahm**<sup>6,C,G,A1,K</sup> 25,50  
dazu hausgemachte Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl

**Lüdertaler Champignon-Schnitzel**<sup>C,G,A1</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder  
mit Champignon-Rahm und Kroketten

**Lüdertaler Schnitzel mit Grüner Soße**<sup>C,G,A1,3</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder  
mit Petersilienkartoffeln

## Salatteller und Pasta

**Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispouardenbrust**<sup>6,A1,A2,F,G,H1,K</sup> 25,50  
Knoblauch-Kräuterbutter, Baguette und Gemüse-Tostadas

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

**Hausgemachte Spaghettini mit Bärlauch-Pesto** 18,50  
mit geschmolzenen Tomaten, Parmesan und Ruccola-Stroh

**mit 5 lauwarmen Ceviche-Garnelen** 29,50

**Veganes Massaman-Gemüse-Curry mit Kichererbsen**<sup>6,A1,E,F,I</sup> 22,50  
mit Biryanireis und Rauch-Tofu

## Für unsere kleinen Gäste

„Peppa Wutz“<sup>A1,C,6</sup> kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 9,50

„Chicken Run“<sup>6,C,G</sup> Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup 8,50

„The Minions“<sup>A1,C,G</sup> Hausgemachte, gebutterte Spätzle 6,50

## Desserts

**Crème Brûlée**<sup>6,C,G</sup> 8,90  
mit hausgemachtem Yuzo-Sorbet

**Mille feuille vom Bienenstich** mit Mandeln, Blätterteig, Vanillecreme und Rhabarber 9,90

**Mini-Dessert im Weck-Glas: Dubai-Schokolade** mit Pistazie und Kateifi 4,90

Aus der Region für die Region



# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## Der Süße Nachmittag ab 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

### Hausgebackene Kuchen und Torten

|   |      |
|---|------|
| <b>Käsekuchen</b> – hauseigenes Traditionsrezept –                | 4,50 |
| <b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> – mit Kirschwasser –             | 4,20 |
| <b>Rhabarber-Erdbeer-Streusel</b> – Hefekuchen von Omas Rundblech | 5,20 |
| <b>Eierlikör-Sahnetorte</b> – mit Schokolade und Birnenstücken    | 5,20 |

### Windbeutel und frisch gebackene Waffeln

|  |      |
|--|------|
| <b>Windbeutel mit Kirschen und Sahne</b>             | 7,50 |
| <b>Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis</b> | 8,50 |
| <b>Waffel „pur“ mit Puderzucker</b>                  | 5,00 |
| <b>Waffel mit Kirschen und Sahne</b>                 | 7,50 |
| <b>Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis</b>     | 8,50 |

### Eisbecher

|  |      |
|--|------|
| <b>Frühlings-Eisbecher</b> <sup>6,G,C,H1,H2,H3</sup> | 8,50 |
|--|------|

2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:  
Rhabarber-Sorbet und Kompott, Erdbeermilcheiskreme, Vanillecreme und Mandelcrunch

|   |      |
|---|------|
| <b>Mühleneisbecher</b> 3 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach: | 9,90 |
|---|------|

Erdnusseiskrem mit Schokostücken, weiße Schokolade und Apfelwein-Schmandeiskrem,  
hausmarinierte Dunstäpfel, Salzkaramellsoße, Vanillecreme und Cookie-Keks-Brösel

|   |      |
|---|------|
| <b>Schokogenuss</b> 2 Kugeln dunkle Schokolade, 1 Kugel BIO-Eiskrem weiße Schokolade<br>mit Schokoladensoße und Sahne | 7,50 |
|---|------|

|  |      |
|--|------|
| <b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln cremiges Vanilleeis <sup>C,G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>G</sup> | 7,90 |
|--|------|

|   |      |
|---|------|
| <b>Kleine Liebe</b> 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 6,70 |
|---|------|

|   |      |
|---|------|
| <b>Rhabarber-Kompott</b> mit einer Kugel Eiskrem nach Wahl: | 4,50 |
|---|------|

**Unser Eissortiment:** Vanille, Schoko, Walnuss +1,70

**BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff:** +2,50

Erdnuss mit Schokostücken, weiße Schokolade, Erdbeere, Apfelwein-Schmandeis,

**Sorbet:** Rhabarber, Limette-Minze

|   |      |
|---|------|
| <b>EIS-PRESSO</b> – 1 Kugel Vanilleeiskrem mit einem doppeltem Espresso und Milchschaum | 5,50 |
|---|------|

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Unsere kleinen GÄSTE</b> | 2,50 |
|-----------------------------|------|

**SMARTIES-Becher** 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne

### Für den herzhaften Hunger am Nachmittag

|  |      |
|--|------|
| <b>Hausmacher Erbsensuppe</b> mit frischem Bauerbrot | 5,50 |
|--|------|

dazu heiße Wiener oder grober Bauernwurst vom Landhof Kömpel in Großenlüder je Wurst 2,50

|   |       |
|---|-------|
| <b>Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein „Schni-Po-Sa“</b> | 19,50 |
|---|-------|

mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage

|  |       |
|--|-------|
| <b>Junge Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> | 17,50 |
|--|-------|

mit Apfel, Gurken und Zwiebeln in Schmandsoße mit Speck-Bratkartoffeln und Frühlingslauch

|   |       |
|---|-------|
| <b>Mühlen-Vesper</b> <sup>A1,A2,G,J,3,6</sup> | 16,50 |
|---|-------|

Hausmacher Wurst-Trilogie, Fleischpflanzerl, Streich, Heumilchkäse, Butter und Griebenschmalz

Aus der Region für die Region

