

Speisenkarte für Gruppen (ab 15 Personen) in unserem Restaurant

Gruppen-Vorspeisen – zum Teilen in die Mitte vom Tisch

Emmer-Urkorn-Brot mit...^{6, A1, G, H3, A2, H1, K} 4,50 pro Person
Salzbutter, Gänseschmalz 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 Madagaskar-Pfeffersoße, winterlichem Wurzelgemüse und hausgemachten Kürbisrösti

Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart^{C, G, H1, 6, A1, 3} 28,50
mit Meerrettichkruste, Spitzkohl, Mühlenbiersoße und Bergkäsknodel

Halbe Bauernente aus dem Ofenrohr^{6, A1, C, G, K} 28,50
mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

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