

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg... zum NEISELN und TEILEN

in die Mitte vom Tisch

Hausgebackenes WALNUSS-BROT mit Salzbutter

Petersilien-PESTO & KÜRBIS-CHUTNEY<sup>6, A1, G, H3, A2, H1, K</sup> **8,50**

*Tipp: Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:*

	3 dünne Scheiben	7 dünne Scheiben
TRÜFFEL-SALAMI <sup>J, 6, 3</sup>	2,90	5,90
WAGYU-Schinken -6 Monate gereift-	6,90	14,90
	<u>kleines Glas</u>	<u>großes Glas</u>
„BJÖRNS“ marinierte Oliven <sup>6</sup>	4,50	7,50
HandKÄS-SALSA mit Musik <sup>G, J, I</sup>	5,50	8,50



## Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenkäse mit Feldsalat**<sup>6, A1, A2, G</sup> **8,90**  
Geröstete Rote Beete | Bratapfel | Honig | Balsamico | Thymian | Zockerbrot

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

**Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch**<sup>A1, A2, G</sup> **8,50**  
frischer Koriander, Chilifäden und Zockerbrot

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

## Hauptgerichte

**Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart**<sup>C, G, H1, 6, A1, 3</sup> **28,50**  
mit Meerrettichkruste, Spitzkohl, Mühlenbiersoße Bergkäsknödel

**Gebackene Halbe Ente - ohne Knochen - mit Honig und Pfeffer glaciert**<sup>6, A1, C, G, K</sup> **27,50**  
dazu Rahmwirsing und geschmelzte Schupfnudeln

**Schnitzel aus der regionalen Rotwild-Keule**<sup>A1, C, 6, G, H1, H2, K</sup> **26,50**  
mit Kürbis-Rösti-Taler, geraspeltm Rosenkohl und Preiselbeersöße

**Gebratener Teriyaki-Lachs und Wasabi**<sup>D, F, E, K, 6</sup> **27,50**  
mit Jasminreis, Soja, Karottengemüse, Bambus und grünem Spargel

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

**Champignon-Rahmschnitzel vom Lüdertaler Landschwein**<sup>C, G, A1</sup> **19,80**  
mit Kartoffelrösti

Aus der Region für die Region



# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## SNACK-BOX... dazu, nebenher, obendrauf oder einfach so!

<b>Parmesan-Steakhaus-Pommes</b> mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip <sup>6,G</sup>	8,50
<b>Pepper-Corn-Fries</b> mit Cheddar-Cheese-Sauce <sup>+++</sup> und Cilantro Cream <sup>6,G</sup>	8,50
<b>Quesadillas</b> mit Guacamole und Cilantro Cream <sup>A1,6,G</sup>	9,00
<b>Hausgemachtes Pesto als DIP</b> <sup>6,H1</sup>	3,50
<b>Hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter</b> – ein Röschen	2,50
<b>Hausgemachte Guacamole</b> <sup>6,G</sup>	3,50
<b>Hausgemachte Cilantro Cream</b> <sup>6,G</sup>	2,50

34,50

### **Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca. 250g)**<sup>3,G,H1</sup>

mit BBQ-Zwiebeln, Grilltomate,  
hausgemachtem Petersilien-Pesto und Rosmarinkartoffeln

### **„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb**<sup>6, A1,C,3,J</sup>

mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren  
Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

27,50

### **Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten<sup>D,H1,G</sup>

mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

27,50

### **Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispouardenbrust**<sup>6,A1,A2,F,G,H1,K</sup>

Pesto, geröstetem Hokkaidokürbis und Baguette

25,50

## Vegetarisch und Vegan

### **Hausgemachte Pecorino-Ravioli mit Birne**<sup>1,6,C,G,H3,H1,3</sup>

kandierte Walnüssen, Salbei, Nussbutter und Moosbeeren

24,50

### **Veganer Gemüsestrudel**<sup>6,A1,E,F,I</sup>

Auf Süßkartoffelstampf mit Knoblauch-Kräutersoße

21,50

## Für unsere kleinen Gäste

### **„Peppa Wutz“**<sup>A1,C,6</sup>

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

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

### **Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**<sup>6,A1,G,C,H1,G</sup>

und Vanilleeis

9,90

### **Crème Brûlée**<sup>6,C,G</sup>

mit hausgemachtem Himbeersorbet

8,90

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der  
**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen