

Unsere Speisekarte am Sonntag



Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg ...zum NEISELN und TEILEN

Frühlingsfrischer **BÄRLAUCH-Hüttenkäse**
& gepickelte **RADIESCHEN** 7,50
mit EMMER – **URKORN**brot ^{H2,A2,6,G}

Vorspeisen

„Spargelsalat Pastrami“	12,50
Lauwarmer Spargelsalat in Walnussöl mit Hausgemachtem Pastrami vom Lüdertaler Weideochsen Bärlauchcreme und Zockerbrot	
Kleiner Salatteller	6,50
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm ^{G,I} - oder Himbeerdressing	
Spargel-Cremesuppe ^{6,B,D,F,G,L} mit Schnittlauch	8,50
Rinderkraftbrühe ^{A1,C,F,G,I} mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse	7,90

Hauptgerichte

Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart	22,50
mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Schwenkkartoffeln	
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in kräftiger Schmorsoße	26,50
mit grünem und weißem Spargelragout und Rosmarinkartoffeln	
Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Walpilzragout	25,50
hausgemachten Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl	
Gegrilltes Fuldaer Störfilet	32,50
mit grünem und weißem Spargelragout und Rosmarinkartoffeln	
Gegrillte Kikok-Maispouardenbrust	25,50
mit Frühlingsalaten in Kräuterrahmdressing ^{G,I} , „Vogelsberger Grüner Soße“ und Baguette ^{A1}	
Schnitzel „Försterin“	19,80
mit Waldpilzrahmsoße und Kroketten	
„Frühlings Schnitzel“ mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Schwenkkartoffeln von Kleinlüderer Äckern	19,50

Aus der Region für die Region



Unsere Speisekarte am Sonntag

Hauptgerichte „Klassiker“

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g)³ 34,50
mit BBQ-Zwiebeln, gebackener Tomate,
hausgemachtem Bärlauch-Pesto und Rosmarinkartoffeln

„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb^{6, A1,C,3,J} 27,50
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren
Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D,H1,G} 27,50
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

Vegetarisch und Vegan

Zweierlei hausgemachte Spaghettini ^{A1,G,H1,6,8} 24,50
mit Bärlauch, Pecorino, Waldbeerenpesto und Rübenchips

Vegane Ramen Bowl 22,50
mit Saitan, Thai Basilikum , fermentierte Karotten, Pak Choi, Nudeln und
Wasabi-Erdnüssen

Für unsere kleinen Gäste

„Peppa Wutz“ 9,50
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

„Chicken Run“ 8,50
Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup

„The Minions“ 6,50
Hausgemachte, gebutterte Knöpfe

Desserts

Crème Brûlée 9,90
mit Zitronensorbet

Warmer Sckokoladenkuchen mit flüssigem Kern, 8,90
marinierten Erdbeeren und Eierlikörparfait

Unsere Speisekarte am Sonntag

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

Hausgebackene Kuchen und Torten

Käsekuchen – hauseigenes Traditionsrezept –	3,80
Erdbeer-Rhababerkuchen – vom Rundblech –	3,80
Schwarzwälder Kirschtorte – mit Kirschwasser –	4,20
Täglich zwei verschiedene Tagestorten/ Kuchen	4,20

Windbeutel und frisch gebackene Waffeln

Windbeutel mit Kirschen und Sahne	7,50
Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis	8,50
Windbeutel mit Erdbeeren und Sahne	8,90
Windbeutel mit Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis	9,90
Waffel „pur“ mit Puderzucker	5,00
Waffel mit Kirschen und Sahne	7,50
Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis	8,50
Waffeln mit Erdbeeren und Sahne	8,90
Waffeln mit Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis	9,90

Eisbecher

FrISCHE marinierte Erdbeeren mit 3 Kugeln cremigem Vanilleeis ^{C,G}	7,00
Mühleneisbecher 3 Kugeln: Vanille, Walnuss, Erdbeere ^{C,G} mit frischem Obst der Saison, Eierlikör ^{C,G} , Sahne ^G und Fruchtsoße	7,90
Bananasplit mit 1 Kugel Stacciatella, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Bananen, Sahne, Schokosoße und Krokant	7,50
Schokogenuss 2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und Sahne	6,50
Heiße Liebe 3 Kugeln cremiges Vanilleeis ^{C,G} mit heißen Himbeeren und Sahne ^G	6,90
SMARTIES-Becher 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne	3,50

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	1 Kugel	1,50
---	----------------	------

Herzhafte Vesper-Gerichte am Nachmittag

Gulaschsuppe mit Baguette	kleine Portion	7,50
	Große Portion	10,50
„Mühlen-Vesper“ Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Bergkäse, Streich, Schmalz- und Schnittlauchbrot		12,50
Allgäuer-Käse-Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat		15,50