

SUPPEN **HEISS**

Tomatensuppe mit Basilikumcroutons ^{(13) (A₁,G)}	6,90
Pilzrahmsuppe dazu Steinofenbaguette ^{(13) (A₁,G)}	6,90
Soljanka mit Sahnehäubchen und Steinofenbaguette ^{(13) (A₁,G)}	7,90

VORSPEISEN **HUNGRIG**

Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons, überbacken mit Käse, dazu Steinofenbaguette ^{(4,13) (A₁,C,D,F,G)}	8,90
---	------

Ziegenkäse paniert und gebacken, an Salatbukett und Preiselbeeren, dazu Steinofenbaguette ^{(13) (A₁,C,G)}	11,90
--	-------

Räucherlachs (ca.90g) an Salatbukett, mit Kartoffelröstis und Kräuterquark ^{(13) (A₁,D,G)}	13,90
---	-------

Brotsalat mit gebratenen Rinderfiletstreifen, gebackenen Brotwürfeln, Sesam, Rucola, Teriyaki-Sauce und gehobelten Parmesan ^{(4,5,13) (A₁,C,F,G)}	14,90
--	-------

SALATE **GESÜNDER**

Bunter Salat mit Joghurtdressing ^{(13)(G)}	
Klein	7,90
Groß	10,90

Salatteller „Mühlenrad“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Joghurtdressing und Steinofenbaguette ^{(13) (A₁,C,G)}	17,90
---	-------

Salatteller „Garnele-Lachs Harmonie“ gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Vinaigrette und Lachs-Knuspersticks ^{(8,13) (A₁,C,G)}	19,90
---	-------

VEGETARISCH / VEGAN

Buntes Gemüse (garniert mit Sauce Hollandaise) ^{(13) (A_{1,2},C,G,I)} mit Rahmchampignons und Butterkartoffeln	17,90
--	-------

Bolognese vom Linsen-Trio Gelbe-, rote- und Belugalinsen serviert mit Kurkuma-Reis ^{(5),(I,II)}	18,90
---	-------

Schwarze Sepia-Bandnudeln mit Erbsenpüree, Ziegenkäse, Rucola und gehobelten Parmesankäse ^{(13,5) (A₁,C,G,L)}	19,90
--	-------



Argentinisches		
Rumpsteak oder Rinderfilet auf Brotsockel		
ca. 200g	24,90	34,90
ca. 300g	29,90	39,90
ca. 400g	34,90	44,90
mit Madagaskarpfeffer-Sauce, buntem Salat und hausgemachter Kräuterbutter.		
Weitere Beilagen sind separat bestellbar zum Beispiel:		
Kartoffelröstis, Pommes frites, Salzkartoffeln, Rosmarin-Drillinge, Saisongemüse, Speckbohnen uvm.		3,90

HAUSMANNSKOST **WIE FRÜHER**

Hausgemachte Eisbeinsülze belegt mit Zwiebeln und Gewürzgurke dazu Remoulade mit Bauernbrot ^{(5, 6, 7, 8) (A₁,G)}	16,90
mit Bratkartoffeln ^{(5, 6, 7, 8) (A,G)}	18,90

Rinderroulade mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^{(5,7) (A₁)}	22,90
--	-------

Thüringer Rostbrät 'l (in Bier eingelegt) mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^(A₁)	19,90
--	-------

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ^{(13) (A1,G)}	19,90
---	-------

Hähnchenbrustfilet gebraten, mit sautiertem Tomatenragout und Kartoffelröstis ^{(13) (A₁,G)}	18,90
--	-------

Zarte Ochsenbäckchen 22,90 geschmort in Rotweinjus, dazu Speckbohnen und Kartoffelstampf ^{(5, 7) (A₁)}
Entenkeule (von der Barbarie- Ente) 24,90 mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^{(2,5,7) (A₁)}

TÄGLICH GEÖFFNET VON 11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHE BIS 21:00 UHR

AUS DER PFANNE **DAUERRENNER**

Medaillons von der Schweinslende mit Rahmchampignons und Kroketten ^{(13) (A₁,G)}	18,90
Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons oder buntem Gemüse (garniert mit Sauce Hollandaise) dazu Pommes frites ^{(13) (A₁,C,G)}	19,90

Zarte Kalbsleber gebraten, auf hausgemachten Kartoffelstampf und Apfel- Zwiebelgemüse ^(A₁,G)	21,90
„Lammteller“ Medaillons von der Lammhüfte mit Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und Kartoffelröstis ^{(13)(G)}	25,90
„Mühlenteller“ Medaillon von der Schweinslende, Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak und Grillspeck, dazu Bratkartoffeln ^{(5,7) (A₁,C,I)}	25,90

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur ^{(4) (A₁,D,F,I)}	22,90
---	-------

FISCH **LIEBLINGE UNSERER GÄSTE**

Forelle „Müllerin“ (ohne Mittelgräte, ca. 300g) mit zerlassener Butter und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl oder kleiner Salat ^{(13)(A₁)}	22,90
---	-------

Filet vom Schwarzen Heilbutt in Eihülle gebraten, mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat ^{(13)(G)}	24,90
--	-------

Kabeljauloins gebraten, auf frischem Gemüse der Saison, dazu Rosmarin- Drillinge ^{(13)(G)}	25,90
--	-------

BROTZEIT **SCHNAPS GEFÄLLIG!**

Frischer Hackepeter (saisonal) mit Eigelb, Zwiebeln und Gewürzgurke an Bauernbrot ^{(5) (A₁,G)}	15,90
---	-------

DESSERT **ICH BIN SATT**

Marmor-Crème Brûlée karamellisiert ^{(5) (A₁,G)}	7,50
Sommerliches Zitronen-Sorbet mit frischen Früchten der Saison	7,90

Unser weiteres Dessertangebot
entnehmen Sie bitte der separaten
Eiskarte !

ALLERGENE
A-Gluten (1-Weizen, 2-Gerste, 3-Roggen, 4-Dinkel, 5-Hafer), B-Krebstiere (1-Krebse, 2-Shrimps, 3-Garnelen, 4-Langusten, 5-Hummern), C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (Lactose), H-Schalenfrüchte (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecannüsse, 4-Cashewnüsse, 5-Pistazien, 6-Paranüsse, 7-Macadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam, L-Schwefeldioxid und Sulfite

ZUSATZSTOFFE
1-Geschmacksverstärker, 2-geschwefelt, 3-Phosphat, 4-Farbstoff, 5-Konservierungsmittel, 6-Süßungsmittel, 7-Antioxidationsmittel, 8-Säuerungsmittel, 9-Chininhaltig, 10-Koffeinhaltig, 11-enthält eine Phenylalaninquelle, 12-kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13-Milchweiß