Empfehlungen

vom 15. – 18. Mai 2025

Aperitif Empfehlung „Rhabarber-Holunder-Spritz" (Su,1)

Holundersirup, Rhabarbersaft, Prosecco,, Soda, Eis, Minze 0,25 ltr. 6,80 Euro

Wein Empfehlung „weiß" Weingut Schwab Thüngersheim, Franken (Qualitätswein, Su)

2022 Riesling Trocken, Aroma von Pfirsich, Aprikose und Minze 0,2 ltr. 5,90 Euro

Schnaps danach

Brennerei Birkenhof Nistertal

Alte **Himbeere** im Fass gereift 40,0% 2 cl. 4,90 Euro

Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** im Fass gereift oder Alte **Birne** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeisenteller (Ei, Wz, M)

marinierter Hüttendorfer Morgentau Spargel mit kleinen getrockneten Tomaten
pikantes Lachstatar auf Fenchel-Orangen Salat
Bärlach-Blumenkohl-Süßkartoffel-Cremesuppe mit Croutons und geröstete Kerne 12,90 Euro

Suppe (Su, M, Sel, Wz)

Cremesuppe vom Blumenkohl, Süßkartoffeln und fränkischen Bärlauch
mit gerösteten Kernen, Croutons, Sauerrahmschaum, Bärlauch Öl 6,80 Euro

Salat-Bowl

bunte Salatbowl mit Kichererbsen, Balsamico Dressing pikant marinierter Bulgur
Avocado, Melone, Mais, rote Bohnen, Paprika, Tomaten, Gurken, Weißbrot 15,90 Euro

von der Scholle (Su, F,M, Ei, Wz)

gebratene Mai Scholle nach „Müllerin Art", Sahne Meerrettich, geklärte Butter
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller 22,00 Euro

vom Matjes Hering (F,M)

Drei Matjes Filet vom Hering „Hausfrauen Art" mit Apfel, Zwiebel und Gurken
dazu Salzkartoffeln und marinierter Rote-Bete-Salat 15,90 Euro

von der Maispoularde (Ei,M, Wz, Sel, Sul)

Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten mit edlen Pilzen in Bärlauch-Rahmsoße
dazu Tomaten-Spargel-Pilawreis und gerösteter Blumenkohl 21,90 Euro

vom Hüttendorfer Jungrind (WZ,Sel,M, Sul)

gekochtes Rindfleisch von der Brust, Hochrippe und Tafelspitz
pikante Meerrettichsoße, Preiselbeeren
dazu breite Bandnudeln und Blaukraut 17,60 Euro

vom Hüttendorfer Reh aus heimischen Wäldern und Wiesen (WZ,,Sel,M, Sul)

Rehrücken zartrosa gebraten unter der Bärlauch-Parmesan-Kruste
Wildrahmsoße, Preiselbeeren
dazu geschwenkte Schupfnudeln und gerösteter Blumenkohl 29,90 Euro

aus unserer Metzgerei

selbstgemachte Pfannensülze mit herzhafter Fleischeinlage und „Musik"
dazu Röstkartoffeln 11,90 Euro
dazu Brot (Wz) 8,90 Euro

Dessert Empfehlung (Su,Wz,Ei,Man,Ka)

Rhabarber Muffin
Mousse von der weißen Schokolade
Selbstgemachtes Erdbeere-Rhabarber-Sauerrahm-Eis 9,50 Euro

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.