Liebe Gäste,

Wir freuen uns Sie in der Molkenkur begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Molkenkurteam.

Unsere Aperitif Empfehlung:

Hausgemachte Bowle der Saison/alkoholfrei 7,50

Rieslingsekt Hausmarke trocken / Orangensaft 5,80

Aperol Spritz 7,50

Als Vorspeise empfehlen wir

Flädlesuppe mit Gartenkräuter a,c 7,80

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube g 8,80

Kleiner bunter Salat mit Hausdressing j 6,60

Knackiger Frühlingsalat mit gebackenem Ziegenkäse in der Mandelkruste dazu hausgemachtes Holundergelee a,c.h,j 20,90

Lauwarmer Linsensalat mit marinierten Garnelen und Basilikumtomaten b 20,50 /26,80

Hausgebeizter Lachs auf Reibeküchle, Honig-Senf-Dip und Salatgarnitur a,j 20,90 /25,90 Quiche mediterran mit Ziegenkäse, Apfel Chutney und Salatgarnitur a,c,g,h,j 20,90 Rindercarpaccio, Cherrytomaten, Pinienkerne, Grana Padano und mariniertem Rucola h,14 19,90

Frisch aus dem Gewässer

Backfisch vom Seelachs mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat a,c,d,j,1 21,20

Lachsfilet auf der Haut gebraten an Tomatenrisotto mit Schmortomaten g 29,90

Unsere Klassiker

Geschmorte Lammhaxe an Spätburgunder-Thymian-Jus mit Speckbohnen und Thymiankartoffeln i,j 30,30

Rostbraten vom Ochsenrücken mit Röstzwiebeln, Bratensoße, hausgemachten Spätzle und Beilagensalat a,c,i,j 31,70

Rehgulasch mit Portwein-Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle a,c,i,j 31,70

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich Bitte an unser Servicepersonal. Alle panierten Speisen können auch Glutenfrei zubereitet werden. Alle nicht Portionierten Hauptgerichte auch als Seniorenteller erhältlich.

Unsere Saison Empfehlung



Der Ibachhof ist unser regionaler Lieferant von Spargel und Erdbeeren

Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder geklärter Butter Kräuterflädle und Neue Kartoffeln a,c,g 29,80

mit Rohen und gekochtem Schinken 8,50 mit Kalbsschnitzel a,c 9,90 mit Zanderfilet 11,50

Für unsere Vegetarischen Gäste

Hausgemachte Tagliatelle Ragout vom Weißen Spargel an Kerbelschaum a,c,g 18,00

Bunter Spargelsalat mit Ei und frischen Erdbeeren klein c,j 8,90/17,50

Unsere Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag con 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr
Essensbestellungen, Dienstag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Sonntag von 12.00 Uhr bis 19.30 Uhr
Montag Ruhetag

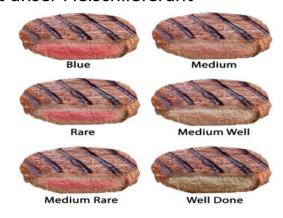


DEIN WIRTSHAUS

Rumpsteak, Kräuterbutter an Speckbohnen und Pommes frites 31,70
Wahlweise mit Bratensauce oder Pfeffersauce g.i,i



ist unser Fleischlieferant



Schweineschnitzel "Molkenkur" an Bratenjus mit Pommes frites a,c,i,j,14 23,10

Sauerbraten vom Ochs mit Preiselbeeren, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle a,c,g,i,j 26,80

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind an Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln g 26,50

Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat a,c,14 29,90

Vegetarisch / Vegan

Steinpilzravioli in Salbeibutter gebraten mir Tomatenwürfel, Pinienkerne, Grana Padano und Rucola a,c,g,h 21,00

Rotes Thai-Curry, Wokgemüse und Basmatireis mit Mandeln (Vegan) f,h 20,80

Tomatenrisotto mit Gemüsebratling, Schmortomate, Grana Padano und Rucola g,h 19,50

Für unsere Kleinen Gäste

Ich will nichts

Pommes frites mit Ketchup und Majo 1,c 6,20

Egal Hauptsache mit Pommes

Paniertes Schweineschnitzel mit Soße, Pommes und etwas Gemüse a,c,g,i,j,14 10,80

Ich habe kein Hunger

Gockel auf dem Mist, paniertes Hähnchen mit Pommes frites a,c,1 8,80

Geht Immer

Spätzle mit Rahmsoße a,c,g,i,j 7,20

Ich will nix

Wiener Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites a,c,g,14 14,40

Unser Süßer Abschluss

Kleine Creme Brûlèe c,g 3,70 Eine Nocke Nougatmousse c,g,h 4,10

Unser Minidessert Creme Brûlèe oder eine große Kugel Vanilleeis mit Espresso c,g,11 6,50 c,g,11

Dessertvariation "Molkenkur" Creme Brûlèe, Nougatmousse und hausgemachtes Sorbet c,g,h 10,50

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und roten Beeren a,c,g 10,50

Eine große Kugel hausgemachtes Fruchtsorbet 4,10

Eine große Kugel Vanilleeis, Schokoeis oder Erdbeereis c,g 3,50

Eine Portion Sahne g 1,40

Marinierte Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne c,g 9,90



DEIN WIRTSHAUS

Nr.	Kennzeichnung auf der Speisekarte	Beispiele für Lebensmittel
1	mit Konservierungsstoff	Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Käse (Rinde)
2	mit Farbstoff	Limonaden, Liköre, Mayonnaise
3	mit Antioxidationsmittel	Würzmittel, Fleischerzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle	Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, "Light"-Sorten von Limonaden
8	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Käse, Kaffeeweißer, Cola
9	geschwefelt	Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips
10	chininhaltig	Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water
11	coffeinhaltig	Cola, Energy Drinks
12	mit Geschmacksverstärker	Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips ("Knabberartikel")
13	geschwärzt	schwarze Oliven
14	gewachst	Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen
15	gentechnisch verändert	diverse Öle (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmaiskolben, Lectin aus Sojabohnen, Aromen

- A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H: Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse