DEIN WIRTSHAUS

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, auch alkoholfrei	€ 7,50

Als Vorspeise empfehlen wir

	€ 7,80
Flädlesuppe mit Gartenkräuter	
Karotten – Ingwer – Suppe mit Kokosschaum und Sesam	€ 8,80

Da haben wir den Salat

Bunter Beilagensalat mit Hausdressing	€ 6,60
Knackiger Wintersalat mit gebackenem Ziegenkäse in der Mandelkruste dazu	
hausgemachtes Holundergelee[4,8]	€ 20,90
Lauwarmer Linsensalat mit marinierten Garnelen und Basilikumtomaten	€ 20,50
gerne auch als große Portion	€ 26,80

Frisch aus dem Gewässer

Backfisch vom Seelachs mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat [2,3,5,8]	€ 21,20
Skreifilet in Zitronenbutter gebraten auf Bärlauch-Risotto	
mit Schmortomaten und Wakame	€ 29,90

Bei Unverträglichkeiten, Allergien und Veganer Ernährung sprechen Sie bitte unsere Servicekräfte an, wir beraten Sie gerne.

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

Unsere Molkenkur – Klassiker

Schweineschnitzel „Molkenkur“ an Bratenjus mit Pommes frites [8,9]	€ 23,10
Sauerbraten vom Ochs mit Preiselbeeren, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle[8,9]	€ 26,80
Gesottener Tafelspitz vom Weiderind an Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln[5]	€ 26,50
Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurkensalat[3,5,9]	€ 29,90
Geschmortes Lammhäxle an Spätburgunder-Thymian-Jus mit Speckbohnen und Thymiankartoffeln[4,8]	€ 30,30
Rostbraten vom Ochsenrücken mit Röstzwiebeln, Bratensoße, hausgemachten Spätzle und Beilagensalat[8,9]	€ 31,70
Rumpsteak an Bratenjus, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites[4,8,9]	€ 36,70
Rehgulasch mit Portwein-Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle[8,9]	€ 31,70

Vegan / Vegetarisch

Rotes Thai Curry mit Gemüse, Basmatireis und gerösteten Mandeln (Vegan)	€ 20,80
Steinpilzravioli in Salbeibutter gebraten mit Tomatenwürfel, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano[4,9]	€ 21,00
Bärlauch-Risotto mit Schmortomaten, Rucola und Grana Padano[4]	€ 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

Etwas Süßes zum Schluss

Kleine Creme Brûlèe	€ 3,70
Eine Nocke Nougatmousse	€ 4,10
Unser Minidessert Creme Brûlèe oder eine große Kugel Vanilleeis mit Espresso[7,2]	€ 6,50
Dessertvariation „Molkenkur“ Creme Brûlèe, Nougatmousse und hausgemachtes Sorbet	€ 10,50
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern Vanilleeis und roten Beeren[2,9]	€ 10,50
Eine große Kugel hausgemachtes Fruchtsorbet	€ 4,10
Eine große Kugel Vanilleeis, Schokoeis oder Erdbeereis[2]	€ 3,50
Eine Portion Sahne	€ 1,40

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Phosphat, 5 Schwefel, 6 Chinin, 7 Koffein, 8 Senf, 9 Gluten

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