Liebe Gäste,

Wir freuen uns Sie in der Molkenkur begrüßen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Jörg Hamann und das ganze Molkenkurteam.

unsere Aperitif Empfehlung:

Hausgemachte fruchtige, spritzige Bowle, auch alkoholfrei	€ 7,50
Wir empfehlen	
Feldsalat, frisch vom Acker mit Himbeerdressing, Apfelwürfel, Kracherle Wildschweinbratwurst an Preiselbeerjus, Apfelrotkraut, Kartoffelstampf Rehgulasch in Spätburgundersößle, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut hausgemachte Spätzle Hirschkalbsrückensteak an Preiselbeerjus, Rosenkohl, hausgemachte Spätzle	€ 9,50 € 18,90 € 27,90
etwas Vorneweg	
Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Dip, Reibeküchle und Salatbukett Lauwarmer Linsensalat mit gebratenen Garnelen und Basilikumtomaten Rindercarpaccio an Limettendressing mit Rucola, Pinienkerne und Grana Padano	€ 17,90 € 17,90 € 16,90
aus dem Suppentopf	
Flädlesuppe mit Gartenkräuter Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl	€ 8,00 € 9,00
Portion Ketchup oder Mayonnaise Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle oder	€ 0,80
Kartoffel-Gurken-Salat berechnen wir mit	€ 2,00

Essensbestellungen von 12.00Uhr bis 20.30Uhr



DEIN WIRTSHAUS

da haben wir den Salat

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

Kürbisrisotto mit gegrilltem Kürbis, Rucola, Grana Padano und Kürbiskernöl

Bunter Beilagensalat Knackiger Herbstsalatsalat mit gebackenem Ziegenkäse in der Mandelkruste dazu hausgemachter Holunderblütengelee	€ 5,90 € 16,90
Quiche Mediterrane mit Blattspinat, Tomaten, Pinienkerne, Bergkäse, Ziegenkäse dazu Apfelchutney und knackiger Herbstsalat	€ 16,90
<u>frisch aus dem Meer</u>	
Backfisch vom Seelachs mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat	€ 19,90
Gebratene Lachsschnitte auf Rahmlinsen, Basilikumtomaten, Kartoffelstampf	€ 26,90
Kürbisrisotto mit gebratenen Garnelen, gegrilltem Kürbis und Kürbiskernöl	€ 28,90
unsere Molkenkur-Klassiker	
Schweineschnitzel "Molkenkur" paniert, Bratenjus, Pommes frites	€ 16,90
Sauerbraten vom Ochs mit Preiselbeeren, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle	€ 23,90
Gesottener Tafelspitz vom Ochs an Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Marktgemüse Petersilienkartoffeln	€ 23,90
Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten, mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat	€ 26,90
Geschmortes Lammhäxle in Spätburgunder-Thymian-Jus, mit Speckbohnen und Thymiankartoffeln	€ 27,90
Rostbraten vom Ochsenrücken mit Röstzwiebeln, Bratenjus, hausgemachte Spätzle und Beilagensalat	€ 29,90
Rumpsteak an Bratenjus, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites	€ 31,90
<u>Vegetarisch/Vegan</u>	
Rotes Thaicurry mit Gemüse, Basmatireis und gerösteten Mandeln (Vegan)	€ 16,90
Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Tomatenwürfel, Pinienkerne, Rucola, Grana Padano	€ 16,90

Essensbestellungen von 12.00Uhr bis 20.30Uhr

€ 17,90

€ 19,90

DEIN WIRTSHAUS

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Kalbslyoner, Essiggurken, Ei, Zwiebelringe und knusprige Bratkartoffeln	€ 14,90
Straßburger Wurstsalat mit Kalbslyoner, Käsestreifen, Essiggurken, Ei, Zwiebelringe und knusprige Bratkartoffeln	€ 15,90
Badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffel-Gurken-Salat	€ 16,90
für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre	
Kinderpommes mit Ketchup oder Mayonnaise	€ 6,00
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	€ 6,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratenjus, Gemüse und Pommes frites	€ 9,90
Wiener Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	€ 13,50
etwas Süßes zum Schluss	
Kleine Creme Brûlée	€ 3,50
Nocke Nougatmousse	€ 3,50
Unser Minidessert: kleine Creme Brûlée <u>oder</u> 1 große Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,50
Dessertvariation: Creme Brûlée Nougatmousse hausgemachtes Sorbet	€ 8,90
Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Waldbeeren	€ 8,90
1 große Kugel hausgemachtes Sorbet, nach Saison	€ 4,00
1 große Kugel Eis: Vanille, Schokolade oder Erdbeere	€ 3,00
Portion Sahne	€ 1,00

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