



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:

Our aperitif recommendation:

Hausaperitif (alkoholfrei) <i>House aperitif (non-alc)</i>	€ 5,50
• Holunder-Rhabarber <i>Elderflower-rhubarb</i>	
• Holunder-Ingwer <i>Elderflower-ginger</i>	
• Mit Rieslingsekt <i>With riesling sparkling wine</i>	€ 7,90

Vorspeisen

Appetizers

Beilagensalat, Blatt und Rohkost <i>Side salad, leaf and raw vegetables</i>	€ 6,80
Bunte Tomaten mariniert mit Kräutervinaigrette, Büffelmozzarella und Basilikumpesto <i>Colorful tomatoes marinated with herb vinaigrette, buffalo mozzarella and basil pesto</i>	€ 16,80
Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen, Limetten Crème fraîche, Salatbouquet <i>Home gravled salmon with potato pancake, lime crème fraîche, salad bouquet</i>	€ 19,70

Aus dem Suppentopf

Soups

Flädlesuppe mit Gartenkräuter <i>German pancake soup</i>	€ 7,00
---	--------



DEIN WIRTSHAUS

Vesper und kalte Vorspeisen

Snacks and cold Appetizers

Vesperbrett mit Blutwurst, Schwartenmagen, Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Krakauer und Rahmkäse <i>Snack board with black pudding, head cheese, Black Forest ham, spicy smoked sausage, Krakow sausage and cream cheese</i>	€ 20,00
Salat mit marinierten Putenbruststreifen <i>Salad with marinated turkey breast strips</i>	€ 17,90
Wurstsalat hausgemacht • Käse <i>Homemade sausage salad (optionally with cheese)</i>	€ 18,00 +€ 2,00
Flammkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>Classic tarte flambée with bacon and onions</i>	€ 16,00
Flammkuchen vegetarisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln <i>Vegetarian tarte flambée with tomatoes, peppers and onions</i>	€ 14,00
Bunter Linsensalat mit gebratenen Gambas, Soße Aioli, Salatbouquet <i>Colorful lentil salad with fried prawns, aioli sauce, salad bouquet</i>	€ 22,50
Ziegenkäsetaler an Tomatenmarmelade und Salatbouquet <i>Goat cheese patties with tomato jam and salad bouquet</i>	€ 19,80
Teufelsalat nach Art des Hauses <i>Devil's salad house style (spicy)</i>	€ 18,50



DEIN WIRTSHAUS

Hauptgänge

Main courses

Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat <i>Filled pasta pockets, melted onions and potato salad</i>	€ 18,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat <i>Breaded schnitzel with fries and salad</i>	€ 23,50
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes <i>Rumpsteak with pepper cream sauce and fries</i>	€ 32,90
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Beilagensalat <i>Roastbeef with onions and spaetzle and side salad</i>	€ 30,90
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln <i>Boiled beef with horseradish sauce and bouillon potatoes</i>	€ 28,00
Zanderfilet gegrillt auf dem Gemüsebett mit Petersilienkartoffeln und Rieslingsoße <i>Grilled zander fillet on vegetables with parsley potatoes and Riesling sauce</i>	€ 27,00
Gebratenes Lachsfilet an Rieslingschaum, Nudeln und Gemüse <i>Fried salmon fillet with Riesling foam, pasta and vegetables</i>	€ 27,00
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse an Salbeibutter mit Kirschtomaten <i>Ravioli filled with goat cheese and sage butter with cherry tomatoes</i>	€ 22,00
Saftgulasch vom Rind mit Spätzle und Gemüse <i>Juicy beef goulash with spaetzle and vegetables</i>	€ 25,90
Maishähnchenbrust mit Thymian Jus an Tomaten Risotto <i>Corn-fed chicken breast with thyme jus and tomato risotto</i>	€ 23,80
Pfifferlinge ala Creme mit Tagliatelle <i>Chanterelles ala cream with tagliatelle</i>	€ 23,80



DEIN WIRTSHAUS

Kindergerichte

Dishes for Children

Kinderpommes <i>Children's fries</i>	€ 4,80
Spätzle mit Rahmsoße <i>Spätzle with cream sauce</i>	€ 5,30
Kinderschnitzel <i>Children's schnitzel</i>	€ 7,30

Dessert

Kleine Creme Brûlée <i>Small Creme Brûlée</i>	€ 4,20
Schokoküchlein mit Vanilleeis und Beerengrütze <i>Chocolate cake with vanilla ice cream and berry compote</i>	€ 11,70
Quarkmousse mit Beerengrütze <i>Quark mousse with berry compote</i>	€ 8,90
Kaiserschmarrn mit Beerengrütze und Vanilleeis <i>Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake) with berry compote and vanilla ice cream</i>	€ 9,50
Lauwarme marinierte Pflaumen-Crumble und Vanilleeis <i>Lukewarm marinated plum-crumble and vanilla ice cream</i>	€ 8,90