



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-achol)</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
Blattsalat <i>Leaf salad</i>	€ 5,20
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
Flädlesuppe mit Gartenkräuter <i>German pancake soup</i>	€ 7,00
Kürbissuppe (vegan) <i>Pumpkin soup (vegan)</i>	€ 7,90



DEIN WIRTSHAUS

Hauptgänge

Main courses

Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat <i>Filled pasta pockets, melted onions and potato salad</i>	€ 18,00
Maultaschen mit Kürbisfüllung an buntem Salat, schwarzem und weißem Sesam und Granatapfel <i>Pasta pockets filled with pumpkin on mixed salad, black and white sesame and pomegranate</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>	€ 27,00
Thai-Curry mit marinierten Hähnchenbrust Streifen und Basmatireis <i>Thai curry with marinated chicken breast strips and basmati rice</i>	€ 22,90
Ravioli gefüllt mit Kürbis, Kirschtomaten Frühlingslauch und Parmesan-Späne <i>Ravioli filled with pumpkin, cherry tomatoes, spring onions and Parmesan</i>	€ 22,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelknödel <i>Pink roasted duck breast with red cabbage and potato dumplings</i>	€ 26,00
Krautwickel nach Omas Rezept mit Kartoffeln <i>Cabbage rolls with potatoes</i>	€ 20,90
Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäsefüllung in brauner Butter geschwenkt mit bunten Kräutern <i>Homemade spinach dumplings with mountain cheese</i>	€ 18,90
Stroganoff Geschnetzeltes mit Spätzle <i>Stroganoff strips with spaetzle</i>	€ 22,90



DEIN WIRTSHAUS

Gebratene Garnelen an Spaghetti und Safranschaum € 23,90
Fried prawns with spaghetti and saffron foam

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Schlosskartoffel und Ofengemüse € 27,00
Grilled zander fillet on vegetables with parsley potatoes and Riesling sauce

Seeteufel an bunten Nudeln mit Ofengemüse € 27,00
Monkfish with colorful pasta and oven-baked vegetables

Kindergerichte

Dishes for Children

Kinderpommes € 4,80
Children's fries

Spätzle mit Rahmsauce € 5,30
Spätzle with cream sauce

Kinderschnitzel € 7,30
Children's schnitzel

Dessert

Kleine Creme Brûlée € 4,20
Small Creme Brûlée

Mit Espresso € 7,20

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Beerengrütze € 11,70
Chocolate cake with vanilla ice cream and berry compote

Kaiserschmarrn mit Beerengrütze und Vanilleeis € 9,50
Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancake) with berry compote and vanilla ice cream

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas € 6,90
Black forest cherry cake

Affogato € 6,80

Eine große Kugel Eis € 3,70
Vanille, Erdbeeren oder Schokolade
Ice cream
Vanilla, strawberry or chocolate