

Speisekarte



Kleine Mahlzeiten - Small dishes

- * *Hausgeräucherte Gänsebrust an Feldsalat, Preiselbeere Dressing, saureingelegtem Kürbis und Croutons* 8,90 Euro
 - * *Home smoked goose breast by lamb's lettuce with cranberry dressing, pickled pumpkin and croutons*

- * *Ragout fin in der Blätterteigpastete mit Käse überbacken* 6,70 Euro
 - * *Ragout fin in the puff pastry pie baked with cheese*

Suppen – Soups

- * *Geflügelbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen* 5,50 Euro
 - * *Chicken stock with meat balls and stripes of vegetables*

- * *Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen und Kräuterpesto* 4,90 Euro
 - * *Tomato soup with mozzarella and herb pesto*

- * *Mueßer Bauerntopf mit Kasseler, Karotte, Sellerie, Steckrübe, Kartoffeln* klein 6,50 Euro
groß 8,90 Euro
 - * *Mueßer country casserole with smoked pork chop, carrot, celery, turnip and potatoes*

Salate – Salads

- * *Tomatensalat in Essig-Öl mit Basilikum* klein 3,00 Euro
groß 4,50 Euro
 - * *Tomato salad in vinegar and oil with basil*

- * *Bunter gemischter Salat mit French Dressing* klein 3,30 Euro
groß 5,00 Euro
 - * *Colourful mixed salad with French dressing*

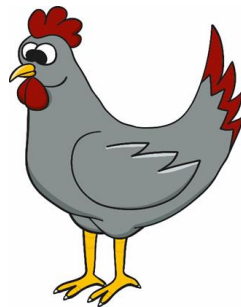
Hauptmahlzeiten – Main meal

Vegetarisch – Vegetarian

- * *Drillinge mit angeschwenktem Pfannengemüse dazu Sour Cream* 9,50 Euro
* *Baby potatoes with fried pan vegetables and sour cream*
- * *Soja Bolognese mit Spaghetti* 9,50 Euro
* *Soy Bolognese with spaghetti*
- * *Kürbis Gnocchi -Auflauf mit Blauschimmelkäse überbacken* 9,90 Euro
* *Pumpkin-gnocchi-casserole with blue cheese*

Fisch - Fish

- * *Knusprig gebackenes Schollenfilet mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und einem Salat* 13,90 Euro
* *Crispy baked plaice filet with remoulade sauce,
fried potatoes and a salad*
- * *Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Wirsinggemüse
und Bechamelkartoffeln* 15,70 Euro
Halbe Portion 11,50 Euro
* *Zander filet roasted with savoy cabbage and Béchamel potatoes*
- * *Gebratenes Hechtfilet mit Rahmspinat und
Kartoffel Rote-Beetestampf* 14,90 Euro
Halbe Portion 11,20 Euro
* *Fried pike filet with creamed spinach and mashed potatoes with beetroot*



Wild und Geflügel – Wild and Poultry

- * **Mueßer Wildpfanne-**
mariniertes Hirschsteak und Wildschweinbratwurst
auf Kartoffel Rosenkohl Gemüse, Preiselbeerejus 15,10 Euro
* Mueßer game pan – marinated deer steak and wild boar bratwurst
on potato and Brussels sprouts with cranberry jus
- * **Geschmorter Wildschweinbraten, Pflaumensoße,** 14,30 Euro
Rosenkohl, Kartoffelkroketten Halbe Portion 10,50 Euro
* Stewed roast wild boar with plum sauce,
Brussels sprouts and potato croquettes
- * **Ente mit Orangensauce, hausgemachtem** ½ Ente 17,90 Euro
Apfelrotkraut, Kartoffelklößen, Semmelbutter ¼ Ente 14,90 Euro
* Duck with orange sauce,
homemade apple-red cabbage and potato dumplings
- * **Hirsch Pfefferragout mit hausgemachtem Rotkohl** 14,10 Euro
und Kartoffelklößen Halbe Portion 10,00 Euro
* Deer-pepper-ragout with homemade red cabbage
and potato dumplings



Schwein und Rind – Pork and beef

- * **Knuspriges Schweineschnitzel Wiener Art mit**
Bratkartoffeln und einem bunten Salat 13,70 Euro
* Pork cutlet Viennese style with fried potatoes and a colourful salad
- * **Steak vom Susländer Schwein unter der Kürbiskernkruste**
auf Wirsinggemüse in Rahm und Rosmarin Drillingen 14,90 Euro
* Susländer – pork steak under a pumpkin seed crust,
on savoy cabbage in cream and rosemary baby potatoes
- * **Frisches deutsches Rumpsteak mit Kräuterbutter**
dazu gebratene Champignons und Süßkartoffelpommes 23,10 Euro
* Rump steak with herb butter with fried champignons and sweet potato fries

Hausspezialitäten – Homemade specialities

- * *Mueßer Schlachterplatte - Leberwurst, Blutwurst und Mettwurst, Sülze mit Remouladensauce, dazu Cornichons und rote Zwiebelringen, Butter und Brotscheiben* 8,90 Euro
 - * *Mueßer slaughter plate - liver sausage, black pudding, mettwurst and brawn with remoulade, baby pickles, pearl onions, butter and bread*

- * *Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat* 9,80 Euro
 - * *Soured meat in jelly with remoulade and roast potatoes with a small salad*

Dessert - dessert

- * *Hausgemachte Crème brûlée mit marinierten Kirschen* 5,10 Euro
 - * *Homemade crème brûlée with marinated cherries*

- * *Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne* 4,90 Euro
 - * *Apple strudel with vanilla ice cream and cream*

weitere Dessert – siehe Eiskarte – Eisbecher aus der Eis-Manufaktur
more desserts – see ice menu – ice cream bowl from our ice manufacture

