



Bei der Herstellung und Zubereitung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Allergene enthalten sein, eine Kontamination mit anderen Allergenen, die im Produktionsablauf der Küche/Restaurant verwendet werden, ist nicht zu vermeiden.

Vorspeisen & Suppe

Unsere besondere Empfehlung für 2 Personen

„Mumbel-Überraschungsteller“

Vorspeisenauswahl mit kleiner Suppe

27,60 €

jede weitere Person 13,80 €



Rote Bete Carpaccio • gratinierter Ziegenweichkäse mit Thymianhonig,
Birne und Walnuss

12,80 €



Feldsalat • Balsamico-Dressing • Berberitzen • kandierte Kürbiskerne • gehobelter
Parmesan • Datteln im Speckmantel

11,80 €



1/2 Dutzend Weinbergschnecken • mit Café-de-Paris-Butter überbacken

8,80 €



Champignonköpfe • Hackfleischsoße und Käse überbacken

8,80 €



Marseiller Fischsuppe • feine Gemüswürfel • geröstetes Ciabatta

8,80 €



Hauptgerichte

Pflücksalat • Feigen-Dressing • feine Gemüswürfel • Granatapfelkerne • gehobelter Parmesan • Hummus • Berglinsen-Pépites-Salat • gebratene Flugentenbrust • Datteln im Speckmantel

23,00 € kleine Portion 21,00 €



Linzen, Kichererbsen

Champignonköpfe • Hackfleischsoße und Käse überbacken

11,80 €



Panierte Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

• Kochkäse • Bratkartoffel • Pflücksalat

17,80 € kleine Portion 14,50 €



Weizen

Hirschschnitzel • Cantuccini-Panade • Kartoffel-Selleriepüree • Rotkraut •

Preiselbeerjus

26,80 € klein 24,80 €



Weizen



Mandeln

Hereford-Rinderrücken • Tahoon-Kräuterbutter-Steine • Bratkartoffel •
Pflücksalat
29,90 €



Tafelspitz • Meerrettichsoße • frischer Meerrettich • Petersilienkartoffel
• Pflücksalat
18,80 € kleine Portion 16,80 €



Ochsenbacken • Portweinjus • geschmolzter Kartoffel-Semmelködel • Pflücksalat
25,80 € klein 23,80 €



Feigenravioli • Quittenbutter • geschmorter Kürbis • Möhren
• Gewürzbirnen • Baby-Spinat • kandierte Kürbiskerne • Nomadenkäse
• Pesto von der schwarzen Walnuss
17,80 €



Vegan: Quinoa-Spinat-Tortellini • Thymianöl • Berglinsen • Pépites
• Muki-Edamame • Kräuterseitlinge • halbtrocknete Tomaten • Möhren •
Butternutkürbis • Artischocke • Sriracha-Majo • gehobelter Räuchertempeh
18,50 €



Vegan: Lila Kartoffel • Gemüse • Tacu-Tacu (Bohnen-Reis-Plätzchen) •
Linsencreme • Zwiebelmarmelade • Sriracha-Mayo • Pflücksalat
22,00 €



JETZT schon vorbestellen für Ihr Advents- oder
Weihnachtsessen zu Hause oder in der Hammermühle:



GANS to go mit Kartoffelklößen,
Rotkraut und Maronen
29,90 €/Portion



Dessert

Beerenragout • Bourbon-Vanilleeiscreme • Sahne
6,80 €



Halbflüssiger Schokoladenkuchen • Bourbon-Vanilleeiscreme
8,90 €



Bourbon-Vanilleeiscreme • warme Rumschokolade • Sahne
8,90 €



Creme Brûlée von der Tonkabohne • Heublumeneis

8,90 €



Rosmarinsorbet und Fassbind Birnenbrand

8,90 €

Despresso „Macaron“

4,00 €



Despresso „Rosmarinsorbet“

5,90 €

Despresso „Creme Brûlée“

6,00 €



Despresso „Schokoladenkuchen“

6,00 €



Weizen

Despresso „Vanilleeiskrem“

5,60 €

