

Leckeres Vorab

<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise</i> ^{a(1),c,g,l}	6,90 €
<i>Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse</i> ^{g,l,o}	7,90 €
<i>Bärlauch-Cremesuppe mit Kräuteröl</i> ^{g,l,o}	7,90 €
<i>Bouillabaisse à la Mainmühle mit gebratenen Süßwasserfischen, blanchiertem Fenchel, Röstbrot und Sauce Rouille</i> ^{a(1),c,d,l}	10,90 €
<i>Auch als Hauptgang möglich</i>	22,90 €
<i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen</i> ^{l,m,o}	5,90 €
<i>Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen, dazu unser Sauerteigbrot</i> ^{a(1),g,l,m,o}	11,90 €
<i>Löwenzahnsalat mit Kartoffeldressing, gebratenen Wachteleiern und knusprigem Bacon</i> ^{7,c,g,l,o}	13,90 €
<i>Dreierlei vom Birkenfelder Saibling gebeizt, geräuchert und Tatar mit grüner Gazpacho, Gurkenspaghetti, Meerrettich-Panna cotta und Apfelkaviar</i> ^{d,g,l,o}	17,90 €
<i>Tatar vom bayerischen Rind mit Wildkräutern, gepickeltem Gemüse und Kräutercreme</i> ^{c,g,l,m,o}	17,90 €
<i>Fränkischer Brotzeitler Fränkische Hausmacher Wurst mit eingelegten Gurken, frischem Meerrettich, Senf und Bauernbrot</i> ^{a(1),g,l,m,o}	18,90 €

Hauptgänge

Vegan

Gefüllte Süßkartoffel mit Couscous, Tofu-Kräuterquark, gegrilltem Gemüse, Rucola und Korianderpesto ^{a(1),h,f,o} 19,90 €

Vegetarisch / Vegetarian

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{l,m,o} 13,90 €

„Ofenschlupfer“ von der Brezel und Bergkäse mit Tomatenragout, Tete de Moine und mariniertem Babyspinat ^{a(1),l,m,o} 18,90 €

Fisch / Fish

Fischküchle von der Forelle mit Räucherfischespuma, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ^{a(1),c,d,g,l} 22,90 €

Gebratenes Filet vom Saibling mit Flußkrebsschaum, buntem Gemüse und Fregola Sarda ^{a(1),b,c,d,g,l} 27,90 €

Fleisch / Meat

„Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwürste im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Meerrettich ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l} 22,90 €

Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l} 24,90 €

Roulade vom bayerischen Weiderind mit Kartoffelstampf und geschmorten Karotten ^{7,a(1),c,g,l,o} 25,90 €

Von unserem Grill / From our grill

<i>Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut, dazu unser Sauerteigbrot ^{2,3,4,10,a(1),l,m}</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Sauerteigbrot</i>	<i>+3,00 €</i>
<i>Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250g, Café de Paris Butter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift ^{d,g,m,o}</i>	<i>30,90 €</i>
<i>Kotelette vom bayerischen Kalb ca. 300g, Café de Paris Butter ^{d,g,m,o}</i>	<i>33,90 €</i>
<i>Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g, Café de Paris Butter, sieben Tage in unserem Dry Ager gereift ^{d,g,m,o}</i>	<i>36,90 €</i>
<i>Das Steak wird in folgenden Garstufen serviert: rare / medium / well done</i>	

Beilagen zur Wahl / Side dishes for choice:

<i>Bratkartoffeln</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Geschmorte Süßkartoffel mit Kräuterquark ^g</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o}</i>	<i>5,90 €</i>

Dessert

<i>Landbier-Butter-Eis auf pochierter Birne ^{c,g}</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Sorbet Triologie - Kalamansi / Rhabarber / Himbeere-Rosmarin</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Mousse au Chocolat mit frischen Früchten der Saison ^{c,g}</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Rhabarbersorbet ^{c,g}</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit Feigensenf und Walnussbrot ^{a(1),g,m}</i>	<i>17,90 €</i>