

Entrées

<i>Double consommé de bœuf avec quenelles de moelle et brunoise de légumes ^{a(1),c,g}</i>	6,90 €
<i>Velouté de vin blanc au cresson du Main ^{g,l,o}</i>	7,90 €
<i>Soupe crémeuse à l'ail des ours avec huile aux herbes ^{g,l,o}</i>	7,90 €
<i>Bouillabaisse à la Mainmühle avec poissons d'eau douce grillés, fenouil blanchi, pain grillé et sauce rouille ^{a(1),c,d,l}</i>	10,90 €
<i>Également possible en plat principal</i>	22,90 €
<i>Petite salade du moulin, vinaigrette maison avec cresson du Main et graines de tournesol grillés ^{l,m,o}</i>	5,90 €
<i>Obazda" bavarois - camembert assaisonné avec des oignons rouges, radis, accompagné notre pain au levain ^{a(1),g,l,m,o}</i>	11,90 €
<i>Salade de pissenlits avec vinaigrette de pommes de terre, œufs de caille sur le plat et bacon croustillant ^{7,c,g,l,o}</i>	13,90 €
<i>Tartare de bœuf bavarois aux herbes sauvages, légumes aigre-doux et crème aux herbes ^{c,g,l,m,o}</i>	17,90 €
<i>Trio d'omble de Birkenfeld: mariné, fumé et tartare avec gazpacho vert, spaghetti de concombre, panna cotta au raifort et caviar de pomme ^{d,g,l,o}</i>	17,90 €
<i>Assiette de charcuterie franconienne faite maison avec cornichons, raifort râpé frais, moutarde et pain de campagne ^{a(1),g,l,m,o}</i>	18,90 €

Plats principaux

Végan

Patate douce farcie avec couscous, fromage blanc de tofu aux herbes, légumes grillés, roquette et pesto de coriandre ^{a(1),h,f,o} 19,90 €

Végétarien

Grande salade du moulin, vinaigrette maison avec cresson du Main et graines de tournesol grillées ^{l,m,o} 13,90 €

"Ofenschlupfer" de bretzel et fromage de montagne avec ragoût de tomates, Tete de Moine et jeunes feuilles d'épinards marinées ^{a(1),l,m,o} 18,90 €

Poisson

Galettes de truite avec espuma de poisson fumé, poêlé de légumes du marché et pommes de terre persillées ^{a(1),c,d,g,l} 22,90 €

Filet d'omble chevalier poêlé avec mousse d'écrevisses, assortiment de légumes et fregola sarda ^{a(1),b,c,d,g,l} 27,90 €

Viande

"Blaue Zipfel", saucisses franconiennes dans un fond de Silvaner avec oignons, carottes, céleri et raifort ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

"Dîner de mariage franconien", escalope de veau braisé dans une sauce au raifort avec tagliatelles et airelles ^{a(1),c,g,l} 22,90 €

„Schäufele“ Épaule de porc braisée dans une sauce à la bière artisanale et carvi, chou de Savoie à la crème et farcidure de pommes de terre ^{a(1),c,g,l} 24,90 €

Roulade de bœuf farcie de pâturage bavarois avec purée de pommes de terre et carottes braisées ^{7,a(1),c,g,l,o} 25,90 €

Notre Grillarde

5 "original Mainmühlen Bratwürste" avec choucroute
au Silvaner, et notre pain au levain ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

Au choix avec des pommes de terre sautées au lieu du pain au levain +3,00 €

Rumpsteack de bœuf de pâturage bavarois env. 250g,
Beurre Café de Paris, affiné 28 jours dans notre Dry Ager ^{d,g,m,o} 30,90 €

Côtelette de veau env. 350g, beurre Café de Paris ^{d,g,m,o} 33,90 €

Steak de filet de bœuf de pâturage bavarois env. 250g,
Beurre Café de Paris, affiné 28 jours dans notre Dry Ager ^{d,g,m,o} 36,90 €

Le steak est servi selon les niveaux de cuisson suivants :
saignant / à point / bien cuit

Accompagnements au choix :

Pommes de terre sautées 5,90 €

Légumes grillés 5,90 €

Patate douce braisée avec fromage blanc aux herbes 5,90 €

Salade d'accompagnement du moulin ^{l,m,o} 5,90 €

Dessert

Glace au beurre de bière artisanale avec poire pochée ^{c,g} 5,90 €

Trilogie de sorbet kalamansi / rhubarbe / framboise-romarin 8,90 €

Mousse au chocolat aux fruits frais de saison ^{c,g} 8,90 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon avec sorbet rhubarbe ^{c,g} 8,90 €

Sélection de fromages

de l'affineur Waltmann d'Erlangen

avec moutarde aux figues et pain aux noix ^{a(1),g,m} 17,90 €

Tous les prix incluent la TVA et le service

Additifs:1 colorant, 2 conservateur, 3 antioxydant, 4 exhausteur de goût, 5 sulfuré, 6 noirci, 7 phosphate, 8 protéines de lait, 9 contient de la caféine, 10 contient de la quinine, 11 édulcorant, 12 source de phénylalanine, 13 ciré, 14 taurine, 15 sel nitrité, 16 type de sucre et édulcorant, 18 nitrate, 19 matières premières génétiquement modifiées

Allergènes a Gluten - (1) blé/(2) seigle/(3) orge/(4) avoine, b crustacés, c œufs, d poisson, e arachides, f soja, g lait, h fruits à coque, l céleri, m moutarde, n sésame, o dioxyde de soufre, p lupin, r mollusques, z autres