

Entrantes

<i>Caldo de ternera con albóndigas de tuétano y brunoise de verduras</i> ^{a(1),c,g}	6,90 €
<i>Crema de vino blanco con berro del Meno</i> ^{g,l,o}	7,90 €
<i>Crema de ajo silvestre con aceite de hierbas</i> ^{g,l,o}	7,90 €
<i>Bouillabaisse a la Mainmühle con pescado de agua dulce frito, hinojo escaldado, pan tostado y salsa rouille</i> ^{a(1),c,d,l}	10,90 €
<i>También disponible como plato principal</i>	22,90 €
<i>Ensalada pequeña del molinillo con aliño de la casa, servida con berro del Meno y pipas de girasol tostadas</i> ^{l,m,o}	5,90 €
<i>Obazda" bávaro - queso camembert con cebollas rojas y rábanos, servido con nuestro pan de masa madre</i> ^{a(1),g,l,m,o}	11,90 €
<i>Ensalada de diente de león con aliño de patata, huevos de codorniz fritos y bacon crujiente</i> ^{7,c,g,l,o}	13,90 €
<i>Tártaro de ternera bávara con hierbas silvestres, verduras encurtidas y crema de hierbas</i> ^{c,g,l,m,o}	17,90 €
<i>Trio de salvelino de Birkenfeld manchado, ahumado y tártaro con gazpacho verde, espaguetis de pepino, panna cotta de rábano picante y caviar de manzana</i> ^{d,g,l,o}	17,90 €
<i>Plato de charcutería de Franconia</i>	
<i>Con salchichas caseras, pepino encurtido, rábano picante fresco, mostaza y pan de payés</i> ^{a(1),g,l,m,o}	18,90 €

Platos principales

Vegano

Boniato relleno con cuscús, requesón de tofu con hierbas, verduras a la parrilla, rúcula y pesto de cilantro ^{a(1),f,o} 19,90 €

Vegetariano

Ensalada del molinillo grande con aliño de la casa con berro del Meno y pipas de girasol tostadas ^{l,m,o} 13,90 €

"Ofenschlupfer" de pretzel y queso de montaña con ragú de tomate Tete de Moine y espinacas tiernas marinadas ^{a(1),l,m,o} 18,90 €

Pescado

Pastelitos de trucha con espuma de pescado ahumado hortalizas varias del mercado y patatas al perejil ^{a(1),c,d,g,l} 22,90 €

Filete de salvelino asado con espuma de cangrejo de río verduras variadas y fregola sarda ^{a(1),b,c,d,g,l} 27,90 €

Carne

"Blaue Zipfel " un par de salchichas de Franconia en caldo de vino blanco con cebollas, zanahorias, apio y rábano picante ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

"Cena de boda de Franconia", filete de ternera hervido en salsa de rábano picante con fideos de cinta y arándanos ^{a(1),c,g,l} 22,90 €

"Schäufele", plato tradicional hecho con el omóplato del cerdo en salsa de cerveza campestre y comino con crema de col rizada y albóndigas de patata ^{a(1),c,g,l} 24,90 €

Filete de ternera bávaro relleno con puré de patatas y zanahorias estofadas ^{7,a(1),c,g,l,o} 25,90 €

De nuestra parrilla

5 salchichas originales de la Mainmühle con chucrut al vino blanco Silvaner servidas con nuestro pan de masa madre ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

Opcionalmente con patatas fritas en lugar de pan de masa madre +3,00 €

Solomillo de ternera bávara criada en pastos, aprox. 250g,
Mantequilla Café de París, madurada durante 28 días
en nuestro Dry Ager ^{d,g,m,o} 30,90 €

Chuletón de ternera, aprox. 350g, mantequilla Café de París ^{d,g,m,o} 33,90 €

Filete de ternera bávaro, aprox. 250g,
Mantequilla Café de París, madurada durante 28 días
en nuestro Dry Ager ^{d,g,m,o} 36,90 €

El filete se sirve en los siguientes niveles de cocción: poco hecho / término medio / bien hecho

Guarnición a elegir:

Patatas fritas 5,90 €

Verduras a la plancha 5,90 €

Boniato estofado con requesón de hierbas 5,90 €

Ensalada pequeña del molinillo ^{l,m,o} 5,90 €

Postre

Helado de mantequilla de cerveza campestre sobre pera escalfada ^{c,g} 5,90 €

Sorbete Triología Kalamansi / Ruibarbo / Frambuesa-Romero 8,90 €

Mousse de chocolate con fruta fresca de temporada ^{c,g} 8,90 €

Crème brûlée de vainilla bourbon con sorbete de ruibarbo ^{c,g} 8,90 €

Selección de quesos de Affineur Waltmann de Erlangen
con mostaza de higo y pan de nueces ^{a(1),g,m} 17,90 €

Todos los precios incluyen IVA y servicio

Aditivos: 1 colorante, 2 conservante, 3 antioxidante, 4 potenciador de sabor, 5 sulfurizado, 6 ennegrecido, 7 fosfato, 8 proteína de leche, 9 cafeína, 10 quinina, 11 edulcorante, 12 fuente de fenilalanina, 13 encerado, 14 taurina, 15 sal de curado de nitrito, 16 tipo de azúcar y edulcorante, 18 nitrato, 19 materias primas modificadas genéticamente

Alérgenos: a gluten - (1) trigo/(2) centeno/(3) cebada/(4) avena, b crustáceos, c huevos, d pescado, e cacahuets, f soja, g leche, h frutos de cáscara, l apio, m mostaza, n sésamo, o dióxido de azufre, p lupinos, r moluscos, z otros