

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

löffelweise delikat...

kräftige Rinderbrühe (A:C:G)
mit handgeschnittenen Flädle 3.50 EUR

hausgemachte Leberknödel (A:C)
in kräftiger Brühe
mit Backerbsen und
Schnittlauchröllchen 3.90 EUR

altschwäbische Hochzeitssuppe (A:C:H)
mit Flädle, Fleischklößchen
und Suppen-Maultasche 4.20 EUR

...und delikate Vorspeisen

panierte Champignons
servieren wir mit Tzatziki (G)
und Stangenweißbrot mit Butter 6.90 EUR

ein Garnelenspieß
warm in Kräuterbutter gedreht,
serviert an bunten Blattsalaten
mit Stangenweißbrot und Butter 6.90 EUR

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Ihre Wunsch-Klassiker

Zwei panierte Schweineschnitzel
in der Pfanne goldbraun gebraten
dazu Pommes frites und Salat 10.90 EUR

„Cordon bleu“ vom Jungschweinrücken
gefüllt mit Schinken (1) und Käse (2)
dazu Pommes frites und Salat 13.90 EUR

Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und Salat 21.90 EUR

Rumpsteak - medium gebraten
garniert mit Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salat 22.90 EUR

Maredo Steakfleisch stammt ausschließlich von Rindern, die in der Pampa im südöstlichen Südamerika (Argentinien und Uruguay) aufwachsen. Die Bedingungen für die Aufzucht sind perfekt: ideales Klima, ausreichend Bewegung und eine Ernährung von ausschließlich natürlichen Ressourcen. Diese natürliche Aufzucht verleiht dem Fleisch sein einzigartiges, kräftiges Aroma und macht es herzhaft und zart!

alle Preise sind Endpreise

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Für unsre kleinen Gäste

Franz der Maulwurf

isst am liebsten vom Teller bei Mami oder Papi



die kleine Raupe Nimmersatt

mag gerne Spätzle und Rahmsauce

2.50 EUR

Obelix

mampft heute mal nur Pommes frites mit Ketchup

2.50 EUR

Schneewittchen

*empfiehlt Dir das Rahmschnitzel
vom Jungschweinrücken mit Spätzle*

4.50 EUR

Rotkäppchen

*stärkt sich mit einem panierten Schnitzel
vom Jungschweinrücken und mag
dazu Pommes frites und Ketchup*

4.50 EUR

Tick, Trick und Track

*wollen drei kleine Bratwürstchen (8)
mit Pommes frites und Ketchup*

3.50 EUR

Käpt'n Blaubär

*bringt ein paniertes Fischfilet(A:C)
mit Pommes frites*

4.90 EUR

alle Preise sind Endpreise

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Eis-Desserts - kleine und große Schleckereien

gemischtes Eis	4.50 EUR
gemischtes Eis mit Sahne	4.80 EUR
SOLO-Eiskugel nach Wahl	1.80 EUR

Birne Helene

zwei Kugeln Vanilleeis mit Birnenhälfte und
Schokoladensauce,(G)
Sahne und Mandelsplitter

	4.30 EUR
--	----------

Schoko-Kuss

jeweils eine Kugel Walnuss-Eiskrem (Eiskrem enthält Sojalezithin)
und Eiskrem Schokolade mit viel Sahne und
einem guten Schuss Eierlikör

	4.50 EUR
--	----------

Apfelstrudel (A:C:G) ofenwarm serviert,
an einer Kugel Eiskrem „Vanille“ und Sahnetupfer

	3.90 EUR
--	----------

Eisbecher „Nussknacker“

zwei Kugeln Eiskrem Walnuss , (Eiskrem enthält Sojalezithin)
dazu Walnusshälften , Schokosauce (G)
und Sahnetupfer

	4.30 EUR
--	----------

Beerenteller

Mit frischen Beeren der Saison
serviert an zwei Kugeln Eiskrem
-Vanille und Himbeer-Sahnemousse-
garniert mit Sahnetupfer

	4.40 EUR
--	----------

○ Eis hergestellt mit Pflanzenfett

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Anregendes und prickelndes voraus

Campari - mit Farbstoff
aufgefüllt mit Orangensaft 5 cl 5.00 EUR

Kir royal
2 cl Johannisbeerlikör
aufgefüllt mit trockenem Sekt 4.00 EUR

Glas Sekt - trocken 10 cl 4.00 EUR

HUGO
Holunderblütensirup, Sekt und Selters
dekoriert mit Minzblatt und Limette 4.00 EUR

APEROL Sprizz
Aperol aufgefüllt mit Sekt und
Orangensaft, dekoriert mit Orangenscheibe 4.00 EUR

Sekt

Oppmann
Schloss Würzburg trocken 1/1 Fl. 19.90 EUR

Becksteiner Kirchberg
Kerner- brut 1/1 Fl. 22.50 EUR

Becksteiner Kirchberg
Schwarzriesling trocken rosé 1/1 Fl. 29.50 EUR

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Schmackhaftes mit wenig Fleisch...

sahnige Käsespätzle -überbacken

garniert mit Röstzwiebeln

dazu Salat

8.50 EUR

Jägertoast

zwei Toastscheiben belegt mit gekochtem Schinken (1

frisch gebratenen Pilzen und Sauce Hollandaise(A:G:H)

überbacken mit Käse

Salatgarnitur

8.90 EUR

Salatteller „Gourmet“

bunte Blattsalate und Gemüsesalate

garniert mit Pilzmaultäsche (A:C:G), Schweinefilet,

gebratenem Fischfilet (A), panierten Champignonköpfen

dazu Stangenweißbrot und Butter

13.90 EUR

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

...oder lieber vegetarisch!?

Pilz-Maultaschen (A:C:G)

*serviert auf einem Sahne-Pilzragout
dazu Salat*

10.90 EUR

Pesto-Nudeln

*Tagliatelle mit würzigem Bärlauchpesto
und gehobelten Parmesanspänen
dazu Salat*

9.90 EUR

Salatteller „Jägerlatein“

*bunte Blattsalate umgeben von verschiedenen
frischen, gebratenen Pilzen der Saison,
panierten Champignons
und Röstinchen*

10.90 EUR

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

*kreatives Fischvergnügen
 aus unserer Küche*

Fisch-Duett

*von gebratenem Lachs und pochiertem Kabeljaufilet
 dazu eine gebratene Riesengarnele in Kräuterbutter
 serviert an feiner Fischrahmsauce mit Streifen vom Wurzelgemüse (I)
 an weißen und grünen Nudeln
 dazu Salat*

18.90 EUR

Schollenfilet „Müllerin“ (A)

*Sorgsam gebraten in Zitronenbutter
 dazu Salzkartoffeln und Salat*

13.90 EUR

fish & chips

*-das inoffizielle Nationalgericht in England
 panierte Kabeljaustücke – goldbraun frittiert-
 dazu Kartoffelspalten
 und hausgemachtes Apfel-Chutney*

13.90 EUR

Fischreigen *von dreierlei grätenfreien Fischfilets*

*unterschiedlich zubereitet
 gebraten(A), pochiert und im Teigmantel (A),
 garniert mit gebratenen Pilzen,
 an Nudeln und Salat*

15.90 EUR

Aus Essen machen wir Genuss
Moll's Wirtshaus „Die Rose“

***kreatives Fischvergnügen
aus unserer Küche***

Nasi Goreng

*Gebratene Fischwürfel im
pikanten Curryreis mit Chinagemüse*

9.90 EUR

Seelachs-Roulade

*-pikant gefüllt mit Spinat und Fetakäse (G)
an feiner Fischrahmsauce mit bunten Gemüsestreifen
wie Sellerie-Lauch und Karotten
serviert mit Nudeln und buntem Blattsalat*

13.90 EUR

Zanderfilet – im Bierteig(A) gebraten

serviert an Gemüsenudeln (I) und Salat

17.90 EUR

großer Fischteller „Neptun“

*Viererlei Fischfilets – natur gebraten(A) und grätenfrei
garniert mit Kräuter- Garnelen, Tintenfischringen(A)
dazu reichen wir Dampfkartoffeln
und buntes Zucchinigemüse*

18.90 EUR