

Moll's Wirtshaus **Die Rose**

- aus Essen machen wir Genuss -

Aus dem Suppentopf

kräftige Rinderbrühe

mit handgeschnittenen **Flädle** (A1/C/G)

4.20 EUR

hausgemachte Leberknödel

in kräftiger Brühe mit kleinen Brandteigkrapfen (A1/C) und Schnittlauchröllchen

4.50 EUR

altschwäbische Hochzeitssuppe (A1/C/H)

mit Flädle, Leberklößchen und Maultäschle

5.00 EUR

Delikate Vorspeisen

panierte Champignons

servieren wir mit Tzatziki (G) und Stangenweißbrot mit Butter

6.90 EUR

fünf Riesengarnelen

serviert mit heißer Kräuterbutter und getoasteten Weißbrotecken

10.50 EUR

alle Preise sind Endpreise

Moll's Wirtshaus **Die Rose**

- aus Essen machen wir Genuss -

Ihre Wunsch-Klassiker

Zwei panierte Schweineschnitzel

in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Pommes frites und Salat

12.90 EUR

„Cordon bleu“ vom Jungschweinrücken

gefüllt mit Schinken (1) und Käse (2), dazu Pommes frites und Salat

16.90 EUR

Pfefferlendchen vom Schweinefilet

überzogen von Rahmsauce mit rosa und grünen Pfefferbeeren,

dazu Röstinchen und Salat

16.90 EUR

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind

mit Spätzle und Salat

24.90 EUR

Rumpsteak - medium gebraten - vom argentinischen Weiderind,

garniert mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat

24.90 EUR

Salatteller „Gourmet“

bunte Blatt- und Gemüsesalate, garniert mit hausgemachtem Maultäschle (A1/C/G), Schweinefilet, gebratenem Fischfilet (A1), panierten Champignons,

dazu Stangenweißbrot und Butter

14.90 EUR

alle Preise sind Endpreise

Moll's Wirtshaus **Die Rose**

- aus Essen machen wir Genuss -

Sie lieben Fisch? - Wir auch!

fish & chips - das inoffizielle Nationalgericht in England -

panierte Kabeljaustücke – goldbraun gebacken - dazu Kartoffelspalten
und hausgemachtes Apfel-Chutney

14.90 EUR

Fischreigen von viererlei grätenfreien Fischfilets

unterschiedlich zubereitet: gebraten (A), pochiert und paniert,
garniert mit gebratenen Pilzen, dazu feine Nudeln, Fischrahmsauce und Salat

19.90 EUR

Zanderfilet - auf der Haut gebraten -

serviert an feinen Nudeln, garniert mit frischen Pfifferlingen
dazu Salat

24.90 EUR

Seelachsroulade

gefüllt mit Spinat und Fetakäse, überzogen mit Fischrahmsauce,
serviert an feinen Nudeln und Salat

15.90 EUR

Salatteller „Fischernetz“

Viererlei Fischfilets - natur gebraten (A1) und grätenfrei - sowie
Tintenfischringe (A1), an bunten Gemüse- und Blattsalaten,
dazu Stangenweißbrot und Butter

19.90 EUR

alle Preise sind Endpreise

Moll's Wirtshaus **Die Rose**

- aus Essen machen wir Genuss -

Fleischlos glücklich!

sahnige Käsespätzle - überbacken -

garniert mit Röstzwiebeln, dazu Salat

11.90 EUR

gratinierte Gemüsemaultaschen -

auf Blattspinat mit Käse überbacken,

dazu Salat

12.90 EUR

Salatteller „Jägerlatein“

bunte Blattsalate umgeben von frischen, gebratenen

und panierten Champignons sowie Röstinchen (L)

12.90 EUR

Pestonudeln

Frische Schnittnudeln – gedreht im hausgemachten Bärlauchpesto (H2)

garniert mit Käseflocken vom Grano Padano (2)

dazu Salat

12.90 EUR

frische Pfifferlinge in Rahm

serviert im Kranz von hausgemachten Serviettenknödeln (A1; A2; G)

dazu Salat

16.90 EUR

alle Preise sind Endpreise

Eis & Desserts – kleine und große Schleckereien

Panna Cotta

mit Mangofruchtpürree

4.20 EUR

Schoko-Kuss

jeweils eine Kugel Eiskrem „Vanille“ – überzogen mit Schoko-Eierlikör - und Eiskrem „Schokolade“ mit einem Schuss Eierlikör, dazwischen ein Sahnetupfer

4.50 EUR

Apfelstrudel (A/C/G) - ofenwarm serviert -

an einer Kugel Eiskrem „Vanille“ und Sahnetupfer

4.00 EUR

Eisbecher „Nussknacker“

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

4.50 EUR

gemischtes Eis

4.50 EUR

gemischtes Eis mit Sahne

4.80 EUR

Eiskugel SOLO nach Wahl

1.50 EUR

- Eis hergestellt mit Pflanzenfett -

alle Preise sind Endpreise