

MÖLKE

Signature

M E N U

VORSPEISEN

Brotbrett 7,5

Kräuterbutter – gesalzene Butter – Tapenade.

Gazpacho 9

Frühlingszwiebel – eingelegte Tomaten & Gurkenbrunoise – Gambaspieß – Yuzu-Schaum.

Tomatensuppe 8,5

Pomodori-Tomaten – Frühlingszwiebel – Speckwürfel.

Suppe des Monats 9,5

Monatlich wechselnde Suppe.

Carpaccio 16,5

Basilikum – Parmigiano – Aceto Balsamico – Trüffel – Pinienkerne.

Burrata 14

Tomate – Kräuter – Crostini.

Langsam geröstete Süßkartoffel 14

Hängejoghurt – Vadouvan – Kichererbsen – Zitrus.

Low & Slow Schweinebauch 15

Kimchi – eingelegte Schalotten – Creme aus fermentiertem Knoblauch – Brunnenkresse.

Hausgeräucherter Lachs 15,5

Soja-Vinaigrette – Gurke – verschiedene Radieschen – Wasabi-Creme – eingelegte Zwiebel – knuspriges Topping.

Black Tiger Garnelen 16,5

Mit Kräuterbutter gratiniert.



Unsere Gerichte können allergikerfreundlich zubereitet werden.
Bitte beachten Sie, dass es in unserer Küche zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

MÖLKE

Signature

M E N U

HAUPTGERICHTE

Low & Slow Kalbsbäckchen 29,5

Petersilienwurzelcreme – süß-saure Buchenpilze – Haselnuss – Portwein-Jus mit geröstetem Knoblauch.

Low & Slow Spareribs 26,5

Chef's Ribs aus dem Smoker.

Maishähnchen 24,5

Mais-Kartoffelpüree – Gremolata – Maisstreifen – Cashewkerne – Pilzjus.

Schweine-Ribeye 25,5

Fregola – Tomatensalsa – Thymian-&-Rosmarin-Jus.

Kabeljau 27,5

Harissa – Cherrytomaten – Linsen – Papadum – Zitronen-Beurre-blanc.

Linsen-Curry 23

Harissa – Cherrytomaten – Gremolata – Erdnusscrunch – Zitronen-Beurre-blanc.

Risotto verde 23

Geräuchertes Pesto – Pinienkerne – Salsa verde – Schaum vom Old-Zuna-Käse.

Entrecôte ^{200 g} 30






Standardmäßig medium gebraten.

Bitte teilen Sie uns Ihren gewünschten Gargrad mit.

Zusätzliche Saucen 3,5

Kräuterbutter – gesalzene Butter – Tapenade.

Zur Wahl:

- Portwein-& geröstete Knoblauch-Jus 
- Thymian-&-Rosmarin-Jus 
- Pilzjus 
- Chimichurri 
- Kräuterbutter 

MÖLKE SPECIALS:

Ribeye to share ^{600 g} 37,5 P-P.

Bestellbar für 2 Personen.

Harry's farm

cut of the week 39,5

Fragen Sie unser Personal nach dem Special der Woche.

Beilagen:

Wir empfehlen 1 Portion für 2 Personen.

- Pommes    
- Gebratene Kartoffeln    
- Mölke Rohkostsalat  
- Gerösteter Gemüsemix    

mit Aceto Balsamico und gerösteten Kernen.



Unsere Gerichte können allergikerfreundlich zubereitet werden.

Bitte beachten Sie, dass es in unserer Küche zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

MÖLKE

Signature

M E N U

DESSERTS

Crème brûlée 11,5 ☑☑

Serviert mit Karamelleis.

Apfelcrumble 10 ☑

Serviert mit Vanilleeis.

Fruchtexplosion 9,5 ☑☑☑☑

Sorbet – Pornstar-Martini-Schaum. (enthält 2,9 % Alkohol)

Vanille-Panna-cotta 10,5 ☑☑

Schokoladenmousse – Schokoladeneis.

Himbeer-Crèmeux 12 ☑☑

Weißer Schokoladenmousse – Himbeergel – Erdbeer-&-Yuzu-Jus – Schokoladen-Himbeer-Crumble – Erdbeersorbet.

Passionsfrucht-Vanille-Cheesecake 12 ☑

Marinierte Mango – Crème anglaise – Schokoladencrumble – Joghurt-&-Basilikumeis.



Unsere Gerichte können allergikerfreundlich zubereitet werden.
Bitte beachten Sie, dass es in unserer Küche zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

MÖLKE

Signature

M E N U

KINDERMENÜ

Kinder-Tomatensuppe 5,5

Tomate – Paprika – Speckwürfel.

Ravioli 14

Gefüllt mit Burrata in Tomatensauce.

Weißfischfilet 16

Pommes – Mayonnaise.

Chicken Strips 9,75

Pommes – Apfelmus – Mayonnaise.

Kinder-Spareribs 12

Pommes – Apfelmus – Mayonnaise.

Poffertjes (12 Stück) 6,5

Kindermenü 9,75

Pommes – Snack – Apfelmus – Mayonnaise.

Zur Wahl:

- Frikandel
- Krokette
- Chicken Nuggets
- Käsesoufflé

Kindereis 5,5

Vanilleeis – Erdbeereis – Schlagsahne – Streusel.



Unsere Gerichte können allergikerfreundlich zubereitet werden.

Bitte beachten Sie, dass es in unserer Küche zu Kreuzkontaminationen kommen kann.