

Aus Essen machen wir Genuss

Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Aus dem Suppentopf

kräftige Rinderbrühe
mit handgeschnittenen **Flädle**(A1:C;G) 3.90 EUR

hausgemachte Leberknödel (A1:C)
in kräftiger Brühe
mit kleinen Brandteigkrapfen (A1;C) und
Schnittlauchröllchen 4.00 EUR

altschwäbische **Hochzeitsuppe** (A1:C;H)
mit Flädle, Fleischklößchen
und Suppen-Maultasche 4.20 EUR

delikate Vorspeisen

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

fünf Riesengarnelen
serviert in heißer Kräuterbutter,
und getoasteten Weißbrotecken 9.90 EUR

alle Preise sind Endpreise

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

14.90 EUR

Pfefferlendchen vom Schweinefilet

überzogen von Rahmsauce mit
rosa und grünen Pfefferbeeren
dazu Röstinchen und Salat

14.90 EUR

Zwiebelrostbraten

vom argent. Weiderind
mit Spätzle und Salat

23.90 EUR

Rumpsteak - medium gebraten

vom argent. Weiderind
garniert mit Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salat

23.90 EUR

Salatteller „Gourmet“

bunte Blattsalate und Gemüsesalate
garniert mit Pilzmaultäschle (A1:C:G), Schweinefilet,
gebratenem Fischfilet (A1), panierten Champignonköpfen
dazu Stangenweißbrot und Butter

13.90 EUR

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

3.00 EUR

Obelix

mampft heute mal nur Pommes frites mit Ketchup

3.00 EUR

Schneewittchen

*empfiehlt Dir das Rahmschnitzel (G)
vom Jungschweinrücken mit Spätzle*

5.00 EUR

Rotkäppchen

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

5.00 EUR

Käpt'n Blaubär

*bringt ein paniertes Fischfilet(A1:C)
mit Pommes frites*

5.50 EUR

alle Preise sind Endpreise

Aus Essen machen wir Genuss

Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Eis-Desserts - kleine und große Schleckereien

<i>gemischtes Eis</i>	4.50 EUR
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	4.80 EUR
<i>SOLO-Eiskugel nach Wahl</i>	1.50 EUR

Variation von der Zwetschge

Eiskrem „Zimt/Pflaume“

an heißen marinierten Rotweinzwetschgen

mit kleiner heißer Butterwaffel und Sahnetupfer

5.00 EUR

Schoko-Kuss

jeweils eine Kugel Vanille Eiskrem –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

- Eis hergestellt mit Pflanzenfett

alle Preise sind Endpreise

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 4.50 EUR

Glas Sekt - trocken 10 cl 4.00 EUR

HUGO
Holunderblütensirup, Sekt und Selters
dekoriert mit Minzblatt und Limette 5.00 EUR

APEROL Sprizz
Aperol aufgefüllt mit Sekt und
Selters, dekoriert mit Orangenscheibe 5.00 EUR

Sekt

Oppmann
Schloss Würzburg trocken 1/1 Fl. 22.50 EUR

Becksteiner Kirchberg
Kerner- brut 1/1 Fl. 24.50 EUR

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

alle Preise sind Endpreise

Aus Essen machen wir Genuss

Moll's Wirtshaus „Die Rose“

fleischlos glücklich!

sahnige Käsespätzle -überbacken

garniert mit Röstzwiebeln

dazu Salat

9.90 EUR

Pesto-Nudeln

Tagliarini- feine frische Eierbandnudeln

gedreht in würzigem Bärlauchpesto

und Olivenöl

belegt mit 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

scharfe Tagliarini

tomatisierte feine Nudeln mit Chili, Knoblauch ,

und Basilikum

darauf 6 Riesengarnelen

14.90 EUR

alle Preise sind Endpreise

Aus Essen machen wir Genuss

Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Sie lieben Fisch? - Wir auch!

fish & chips

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

13.90 EUR

Fischreigen *von viererlei grätenfreien Fischfilets
unterschiedlich zubereitet
gebraten(A), pochiert und paniert,
garniert mit gebratenen Pilzen
dazu feine Nudeln, Fischrahmsauce
und Salat*

18.90 EUR

Zanderfilet - auf der Haut gebraten

*serviert an feinen Nudeln
und Babytomaten in Butter
dazu Salat*

18.90 EUR

Lachsschnitte „Florentine

*pochierte Lachsschnitte unter Blattspinat
mit holländische Sauce und leichter Käseauflage überbacken
dazu Butterkartoffeln*

18.90 EUR

Aus Essen machen wir Genuss

Moll's Wirtshaus „Die Rose“

Sie lieben Fisch? - Wir auch!

Seelachsroulade

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

14.90 EUR

großer Kapitänsteller

*Viererlei Fischfilets – natur gebraten(A1) und grätenfrei
garniert mit panierten Butterfly- Garnelen(A1,C) und
Tintenfischringen(A1)
dazu reichen wir Dampfkartoffeln
und buntes Würfelgemüse
mit Paprika, Zucchini,*

19.90 EUR

Salatteller „ aus dem Fischernetz“

*Bunte Gemüsesalate und Blattsalat
umlegt mit viererlei Fischfilets- natur gebraten (A1)und grätenfrei
garniert mit panierten Butterfly- Garnelen(A1,C) und
Tintenfischringen(A1)
dazu Stangenweißbrot (A1)
und Butter*

19.90 EUR