

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

löffelweise delikat...

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 **Hochzeitssuppe (A1: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

fünf Riesengarnelen
serviert in heißer Kräuterbutter,
und getoasteten Weißbrotecken 9.90 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 Jungschweinerücken 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	22.90 EUR
Rumpsteak - medium gebraten vom argent. Weiderind garniert mit Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat	22.90 EUR

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

Für unsere 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

Donald Duck

bringt dir vier Hähnchennuggets im Teigmantel (A;C;G;)
mit Pommes frites und Ketchup 5.00 EUR

Käpt'n Blaubär

bringt ein paniertes Fischfilet(A1:C)
mit Pommes frites 5.50 EUR

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
Variation von der Mango	
Vanilleeiskrem und Eiscreme Mango-Joghurt an Fruchtputee, Mangospalten und Sahnetupfer	5.00 EUR
Eisbecher „heiß“	
zwei Kugeln Vanilleeiskrem überzogen mit heißem Beerenkompott von Himbeeren, Kirschen und Johannisbeeren und Sahnetupfer	4.50 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	4,00 EUR
Eisbecher „Nussknacker“	
zwei Kugeln Eiskrem Walnuss , (Eiskrem enthält Sojalezithin) dazu Walnusshälften , Schokosauce (G) und Sahnetupfer	4.50 EUR
○ Eis hergestell 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 4.50 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. 21.90 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“

Schmackhaftes mit wenig Fleisch...

sahnige Käsespätzle -überbacken

garniert mit Röstzwiebeln

dazu Salat

9.90 EUR

Jägertoast

zwei Toastscheiben belegt mit gekochtem Schinken (1

frisch gebratenen Pilzen und Sauce Hollandaise(A1;G:H)

überbacken mit Käse

Salatgarnitur

8.90 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

...oder lieber vegetarisch!?

Pilz-Maultaschen (A1:C:G)

serviert auf einem Sahne-Pilzragout

dazu Salat

10.90 EUR

Pesto-Nudeln

Tagliarini- feine frische Eierbandnudeln

gedreht in würzigem Bärlauchpesto

und Olivenöl

belegt mit gehobelten Parmesanspänen

dazu Salat

9.90 EUR

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

Salatteller „Jägerlatein“

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

10.90 EUR

***kreatives Fischvergnügen
 aus unserer Küche***

zwei Matjesfilets –natur

serviert an grünen Bohnen im Speckmantel
und dazu Butterkartoffeln

9.90 EUR

Schollenfilet „Müllerin gebraten“

serviert mit Kapern-Zitronenbutter
dazu Salzkartoffeln und Salat

13.90 EUR

fish & chips

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

13.90 EUR

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

17.90 EUR

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

Zanderfilet – auf der Haut gebraten

serviert an feinen Nudeln
und Babytomaten in Butter
dazu Salat

18.90 EUR

Seelachsroulade

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

14.90 EUR

großer Fischteller „Neptun“

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

18.90 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

18.90 EUR