



VORSPEISEN

Ziegenkäse Crème Brûlée 13,00

Himbeerdressing / Salatbouquet

Carpaccio vom US Beef 17,00

Avocadomousse / Limonenmarinade / Salatbouquet

Norcia-Trüffel frisch gehobelt

Wildkräutersalat 11,50

Parmesan / Honig-Balsamico-Dressing / Granatapfel / Speck

Salat Mönchbruch 15,00

Rumpsteakstreifen / Mozzarella / gehobelter Parmesan

Garnelen Aioli 16,00

Knoblauchbutter / Bruschetta



SUPPEN

Tomatensuppe	10,00
Basilikum-Pesto / Kartoffelchip	
Kokos-Ingwer-Suppe	12,00
Chili / Hähnchenstreifen	
Pfifferling Cremesuppe	10,00
Gebratene Pfifferlinge Croutons	



Restaurant Mönchbruchmühle

TELLERGERICHTE

Vegane / Vegetarische Gerichte

Gemüseragout	21,00
Mediterran / Duftreis / Kokos-Curry	
Hausgemachte Tortellini	21,50
Steinpilzfüllung / Parmesansauce / gehobelte Norcia-Trüffel	
Gemüseschnitzel	24,00
Bratkartoffeln / Salatbouquet	

Fischgerichte

Karamellierter Wolfsbarsch	27,50
Safranpüree / Tomatenjus / Blattspinat / Kirschtomaten	
Auf der Haut gebratene Dorade	26,00
Frische Spinat-Tagliatelle / Feines Limonen-Pesto / gebratene Scampi	



TELLERGERICHTE

Fleischgerichte

Gebratene Spitzen vom Rinderfilet und Kalbsfilet	25,00
Junger Lauch / Tomatenstreifen / Waldpilz-Rahmsauce mediterranes Grillgemüse / Pesto / geräuchertes Kartoffelpüree	
Filet vom Thüringer Duroc-Landschwein	27,00
Im Speckmantel gebraten / Portwein-Jus / buntes Gemüsebouquet Brokkoliröschen / hausgemachte Spätzle	
Rumpsteak -250g-	29,50
Gebratene Tropea-Zwiebeln / Rotweinjus Bratkartoffeln / Kräuterbutter / buntes Grillgemüse	
Dreierlei Filetmedaillons vom Angus Rind	36,00
Dijon-Senfsauce / Pfeffersauce / Sauce Bearnaise Schmorr-Gemüse / Rosmarinkartoffeln	



Pfifferlinge

Bunter Sommersalat	13,00
Gebratene Pfifferlinge / Vinaigrette Dressing mit Speck / ohne Speck	
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen	18,50
Gebratener grüner Spargel a la creme	
Zanderfilet in Zitronen Butter gebraten	27,50
Pfifferlinge / Kräuter-Risotto	
Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen	29,50
Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter	
Original Wiener Schnitzel	31,00
Salatboquet / Bratkartoffeln / Pfifferlinge	



Dessert

Ofenwarmes Schokoküchlein	11,00
Flüssiger Kern / Vanilleeis	
Thymian Crème Brûlée	11,00
Frische Beeren / Johannisbeer-Sorbet	
Karamellierter Kaiserschmarren	12,00
Mandeln / Erdbeereis	
Affogato al Caffé	7,00
Doppelter Espresso / Vanilleeis	
Schokokuss	9,00
Kugel Chocolate-Chips	
zwei Kugeln Cioccolata-Stracciatella-Eis Schokosauce / Sahne	
Dreierlei Sorbet	12,50
Zitrone / Maracuja / Johannisbeere	
Dessert Variation	15,00
Lassen Sie sich von unserer Küche inspirieren	