

Burger Day's

Limousin Burger (Unser Hausburger)

Burger vom Saerbecker Limousinrind überbacken mit Käse, Speck, knackigen Salaten und BBQ-Soße, € 13,50

Chicken Mango

Hähnchenbrustfilet mit Mangochutney, Wildkräutersalat und Limettenmayonaise € 13,50

Pfifferling Burger

Rinderpatty belegt mit Pfifferlingen, überbacken mit Käse, Speck und Grünzeugs € 14,90

Veggi Burger

Falaffelpatty belegt mit gebackenen Zwiebeln, knackigen Salaten und Paprikasoße € 13,00

Küchenzicke

Rinderpatty überbacken mit Ziegenkäse, Pflaumenchutney, Wallnüssen, Kresse und Grünzeugs im Laugenbun € 14,20

Lachsburger

Lachsfilet belegt mit Ruccola, Parmesan und Dill-Senf-Honigcreme, Grünzeugs € 15,20

Chili Cheese

Rinderpatty mit medium scharfer Chili-Cheesesauce, gebackenen Zwiebeln, und Grünzeugs € 13,50

Wahlweise kann aus folgenden Beilagen gewählt werden:

Pommes frites

Potatoe Wedges

Süßkartoffel –Pommes

Rosmarinkartoffeln

Gemischter Salatteller

Unter Grünzeugs verstehen wir: Salate, Gurken, Tomaten,

Vorspeisen

Olivenbrot mit zwei Aufstrichen	€ 3,70
Mediterranes Bruschetta vom Olivenbrot	€ 6,50

Salate und Vorspeisen

Pfifferlingssalat	
Knackige Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und Speckstreifen	€ 11,30
als Vorspeise	€ 7,70
Lammfilet mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Blattsalate mit Fetakäse und Olivenbrot	€ 23,70
als Vorspeise	€ 15,00
Salat Garnele	
Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen am Spieß auf Dill-Senfsoße	€ 15,30
als Vorspeise	€ 9,50
Sommersalat	
Bunter Salat mit marinierten Filetspitzen, gebratenen Champignons Oliven und Fetakäse , Baguette	€ 13,90
Fitnesssalat	
Blattsalate mit Scheiben von der Hähnchenbrust, Paprikastreifen und gebratenen Champignons	€ 12,90
Neptunplatte	
Geräucherter Lachs an Dill-Senfsoße, Garnelenspieß, sowie gebratene Filets von Zander und Wolfsbarsch auf Schnittlauch-Buttersoße an frischen Salaten	€ 16,90

Alle Gerichte mit Pfifferlingen bereiten wir mit Speck und Zwiebeln zu

Aus dem Suppentopf

Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	€ 5,20
Tomaten-Zucchini-Suppe mit Croutons und Sahne	€ 5,30
Rahmsuppe von Pfifferlingen	€ 6,50

Gerichte für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert dazu Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Baguette und Butter	€ 9,80
Kleines Steak im Fladenbrot mit Krautsalat und Kräutercreme	€ 7,80
Schweinerückensteak mit Pfifferlingen und Käse überbacken, dazu Pfefferrahmsauce, Röstkartoffeln und gemischter Salat	€ 14,90
Kröstchen Schweinschnitzel mit Spiegelei und Salatauswahl, Baguette	€ 10,80
Lachsfilet gebraten auf Sahnespätzle mit Kräutern und kleinem grünen Salat	€ 16,00
Spätzlepfanne mit Rahmpfifferlingen und Schweinemedallions mit Käse überbacken	€ 15,80
Hähnchenbrustfilet mit Honig-Sesamkruste an Mango-Chillisoße mit Röstinchen und Salatbouquet	€ 12,70

Spezialitäten des Hauses

Schnitzel „Waldeslust“

Zwei Schnitzel mit gebratenen Champignons und Soße
Bearnaise, dazu Kroketten und Pfannengemüse € 16,30

als vegetarisches Schnitzel „Waldeslust“ € 16,30

Schnitzel mit Pfifferlingrahmsauce

Pommes Frites und buntem Salatteller € 16,00

Rumpsteak von der deutschen Färse

belegt mit Ruccola und Parmesan, Pesto und Balsamicocreme,
Rosmarinkartoffeln und grüner Salat € 24,90

Mölljans Hauspfännchen

Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce
napiert, dazu frische Champignons, Gemüse und Röstinchen € 19,40

Hildes Fischteller

Gebratene Filets von Lachs und Zander sowie Riesengarnele mit
Buttersauce dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse € 22,50

Rumpsteak von der deutschen Färse

gebraten in Pfefferkruste, dazu Cognac-Pfeffersauce,
Röstkartoffeln und grüner Salat € 24,50

*Färsen, das sind weibliche, junge Rinder, die noch nicht gekalbt
haben.*

*Unser Rindfleisch für die Steaks kommt dabei zu 100% aus
Nordhorn*

Für unsere Vegetarier

Veggi Burger	Falaffelpatty belegt mit gebackenen Zwiebeln, knackigen Salaten und Paprikasoße, dazu Pommes frites	€ 13,00
Schnitzel „Waldeslust Veggi“	Zwei vegetarische Schnitzel mit gebratenen Champignons und Soße Bearnaise, dazu Krokette und Pfannengemüse	€ 16,30
Käsespätzle	mit gebackenen Zwiebeln und grünem Salat	€ 13,00

Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeiten?

*Fragen Sie uns nach unserer Speisekarte in denen die 14 Hauptallergene sowie
Zusatzstoffe ausgezeichnet sind.*

**Nachdem Essen halten wir für Sie noch einige
Dessertspezialitäten bereit.
Fragen Sie ruhig nach der Dessertkarte,
denn manchmal kommt der Appetit mit dem Lesen**

**Lieber einen Digestiv?
Wir führen verschiedene Grappas, Obstbrände
Aquavits und Kräuterbitter**

**Für Ihre Feier stehen wir Ihnen gerne
mit Rat und Tat zur Seite
Ob Partybuffet oder Galamenu;
wir sorgen für den passenden Rahmen**

***Immer auf dem neusten Stand:
Geben sie uns ein Like auf
www.facebook.com/moelljans***

Zum Naschen

Vanilleeis mit heißen Kirschen	6,30 Euro
Als Schmackofatz	3,40 Euro
Wallnussbecher	
Feines Wallnusseis mit Eierlikör, Sahne und Erdnusskrokant	6,80 Euro
Als Schmackofatz	3,40 Euro
Herrencreme	
nach Art des Hauses mit Beerensoße	6,10 Euro
als Schmackofatz	3,30 Euro
Bailey-Eis-Coctail	
Bailey, Bourbonvanilleeis, Sahne	6,10 Euro
Als Schmackofatz	3,40 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne und Fruchtsoßen	4,70 Euro
Parfaitvariation	
Verschiedene Parfaits an Fruchtsoße	8,30 Euro
Gebackene Apfelkrapfen	
von eigenen Äpfeln in Zucker und Zimt, dazu Vanilleeis	8,30 Euro
Dessertteller „Mölljans“	
Eine Auswahl verschiedener Desserts und Soßen	9,50 Euro