

Mölljans Klassiker

Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage	€ 5,40
Krüstchen (<i>Gericht für den kleinen Hunger</i>) Schweinschnitzel mit Spiegelei und Salatauswahl, Baguette	€ 11,00
Hähnchenbrustfilet (<i>Gericht für den kleinen Hunger</i>) mit Honig-Sesamkruste an Mango-Chilisoße mit Röstinchen und grüner Salat	€ 12,90
Lachsfilet (kleineres Gericht) gebraten auf Sahnespätzle mit Kräutern und kleinem grünen Salat	€ 16,50
Schnitzel „Waldeslust“ Zwei Schnitzel mit gebratenen Champignons und Soße Bearnaise, dazu Kroketten und Pfannengemüse	€ 16,60
<i>als vegetarisches Schnitzel „Waldeslust“</i>	€ 16,60
Mölljans Hauspfännchen Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße napiert, dazu frische Champignons, Gemüse und Röstinchen	€ 19,40
Rumpsteak von der deutschen Färse gebraten in Pfefferkruste, dazu Cognac-Pfeffersoße, Röstkartoffeln und grüner Salat	€ 24,90
Hildes Fischteller Gebratene Filets von Lachs und Zander sowie Riesengarnele mit Buttersoße dazu Röstkartoffeln und grüner Salat	€ 23,00
Käsespätzle Hausgemachte Rahmspätzle mit Käse, gebackenen Zwiebeln und grünem Salat	€ 13,30

Burger Day's

Limousin Burger (Unser Hausburger)
Burger vom Saerbecker Limousinrind überbacken mit Käse, Speck,
knackigen Salaten und BBQ-Soße, € 14,00

Chicken Mango
Hähnchenbrustfilet mit Mangochutney, Ruccola und Limettenmayonaise € 14,00

Auch vegetarisch möglich mit Veggifilet € 14,00

Pfifferling Burger
Rinderpatty belegt mit Pfifferlingen, überbacken mit Käse,
Speck und Grünzeugs € 15,80

Veggi Burger
Falaffelpatty belegt mit gebackenen Zwiebeln,
knackigen Salaten und Paprikasoße € 14,00

Küchenzicke
Rinderpatty überbacken mit Ziegenkäse, Pflaumenchutney, Walnüssen,
Kresse und Grünzeugs im Laugenbun € 14,70

Der Bäume Burger
Burger kreiert von unserem Koch Jens Bäume
Rinderpatty, belegt mit Speck und Spiegelei, Guacamole ,
Chimichurri und Grünzeugs € 14,50

Chili Cheese
Rinderpatty mit medium scharfer Chili-Cheesesauce,
gebackenen Zwiebeln, und Grünzeugs € 14,00

Wahlweise kann aus folgenden Beilagen
gewählt werden:
Pommes frites
Potatoe Wedges
Süßkartoffel –Pommes
Kartoffeldippers
Gemischter Salatteller

Unsere Beilagendips:
Mayo € 0,60
Ketchup € 0,60
Limettenmayo € 0,60
Kartoffelcreme € 0,60
Salsa € 0,60

Unter Grünzeugs verstehen wir: z.B. Salate, Gurken, Tomate

Besondere Empfehlungen

Rahmsuppe von Pfifferlingen, Brot	€ 6,90
Mediterranes Bruschetta vom Holzofenbrot	€ 6,50
Pfifferlingssalat	
Knackige Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und Speckstreifen, Brot	€ 11,30
als Vorspeise	€ 7,70
Lammfilet mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Blattsalate mit Fetakäse und Brot	€ 24,30
als Vorspeise	€ 15,40
Sommersalat „Qual der Wahl“	
Bunter Salat mit gebratenen Champignons Oliven und Fetakäse , Brot	
Wahlweise mit: gebratenen Schweinefiletspitzen oder Hähnchenbruststreifen oder vegetarisch mit Streifen vom Veggifilet	€ 13,90
Neptunplatte	
Geräucherter Lachs an Dill-Senfsoße, Garnelenspieß, sowie gebratene Filets von Zander und Wolfsbarsch auf Schnittlauch-Buttersoße an frischen Salaten, Brot	€ 17,30
Kleines Steak im Laugenbun mit Krautsalat und Kräutercreme	€ 8,50
Schweinerückensteak (Gericht für den kleinen Hunger) mit Pfifferlingen und Käse überbacken, dazu Pfefferrahmssoße, Röstkartoffeln und gemischter Salat	€ 15,90
Schnitzel mit Pfifferlingrahmssoße Pommes Frites und buntem Salatteller	€ 16,50
Schweinemedallions mit gebratenen Pfifferlingen, an Rahmssoße, dazu Sauerrahmstampf, grüner Salat	€ 20,80
Rumpsteak vom Saerbecker Limousinrind belegt mit Ruccola und Parmesan, Pesto und Balsamicocreme, dazu Sauerrahmstampf und grüner Salat	€ 25,90