



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Zwei Mohren, wir freuen uns, dass Sie da sind.

Es wird alles frisch für Sie zubereitet, haben Sie daher bitte Verständnis, wenn es im Hochbetrieb etwas länger dauern sollte.

Die Küche ist mit Leib und Seele für Sie im Einsatz.

Wir sind dabei, Kräuterwind-das Regionalprojekt und Netzwerk

Seit 2015 gibt es die Kräuterwirte Assmannshausen, ein Zusammenschluss dreier Betriebe, die Ihnen die wilden und zahmen Kräuter näherbringen möchten. fragen Sie nach unserem Flyer mit unseren kulinarischen Highlights und geführten Kräuterwanderungen.

www.kraeuter-wirte.de // www.kraeuterwind.de // www.hotel-zweimohren.de

Ihre Familie Schambach Unger und Team

Unsere Empfehlung frisch vom Markt

Klare Kraftbrühe mit Markklößchen und Karottenblumen 8.50

Kleiner Salat mit Sonnenblumenkernen 5.50

Bärlauchcremesüppchen mit Blütencrouton 7.80

*

Schnitzel Wiener Art mit Champignonrahmsauce, Pommes frites 22.00 zusätzlich mit Salat 25.50

Gebratene Wildleber mit Rosmarinjus, glacierten Äpfeln, Kartoffelpüree und Salat 27.00

Geschmorte Schweinebäckchen in Thymianjus, Kartoffel-Speckpüree und Wurzelgemüse 27.50

Rumpsteak vom Allgäuer Biorind Strindberg mit Rotweinjus, Pommes frites 29.50 zusätzlich mit Salat 33.00

Rosa gebratene Lammhüfte mit Kräutern gratiniert, Paprika-Bohngemüse und Kartoffelgratin 33.00

Dreierlei Kraut: Tarte von Brennessel und Giersch, Rosa Schweinebraten(kalt) mit Assmannshäuser grüner Sauce und Kräutercremesüppchen 19.90

Hausgemachte Handkäs-Kartoffel-Maultaschen auf Rahm-Blattspinat 18.90

Gebratene Poulardenbrust auf Frühlingsgemüse in Kräutersauce, Kartoffelrösti 27.50

Kalbsbraten mit Champignons a la creme, Kartoffelrösti und Vichykarotten 29.50

Fitnesssteller: Bunter Salat mit gebratener Hähnchenbrust und gerösteten Sonnenblumenkernen 18.50

Ofenfrischer Spießbraten mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat 25.50

Große bunte Salatschüssel mit Schinken, Käse und Ei 17.50

Toast Mohren mit Schinken, Tomaten und Champignons und Käse überbacken 14.50

Hausgemachte Flammkuchen:

- mit Speck, Zwiebel und Majoran 14.00
- mit Spargel, Ziegenkäse und Cocktailtomaten 15.00
- mit Tomate, Mozzarella und Pesto 14.00

Frischer deutscher Spargel vom Spargelhof Merlau

Cremesüppchen von frischem Spargel mit Blütencrouton 8.00

Spargelsalat Liselotte mit Schinken, Ei und Radieschen 13.50

*

1 Pf. Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise/Bärlauch-Hollandaise oder zerlassene Butter
22.90

wahlweise dazu 1 Schweineschnitzel oder Bachs Metzgerschinken 8.00

Gebratenes Zanderfilet auf Spargel-Bärlauchrisotto 32.00

Hausgemachte Rheinwellen(Nudeln) mit zweierlei Spargel, Bärlauch und Cocktailtomaten 20.00

Etwas Süßes zum Schluss

Coup Denmark Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce 7.00

Zitronensorbet mit Minze und Sekt aufgegossen 6.00

Espresso - Flip (1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) 5.00

Cappuccino - Flip (1 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) 5.50

Waldmeister – Milchreis – Creme Brulee mit Kirsch-Bananen-Eis 9.00

Rhabarber Kompott mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis 9.00

Mini Panna Cotta mit Himbeermark 3.00

Eiscafe oder Eisschokolade 6.50

