



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie heute bei uns sind

Wir bemühen uns Ihnen mit unserem Speisenangebot und unserem Service einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

Unsere Speisekarte mit gutbürgerlicher, deutscher Küche wird von Zeit zu Zeit mit einer Zusatzkarte mit saisonalen Angeboten erweitert. - Da wir unsere Speisen nur aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln selbst herstellen, sind viele Gerichte automatisch auch glutenfrei! Dennoch bitte bei der Bestellung angeben! - Mittagstisch bieten wir wie bisher ausschließlich an Sonn- und Feiertagen an. Ihre Familienfeiern und Tagungen können Sie jederzeit nach Terminabsprache bei uns durchführen. Wir planen individuell für Sie und mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Feierlichkeiten.

Fühlen Sie sich bei uns weiterhin wohl und lassen Sie
Ihren Gaumen in
gemütlichem Ambiente verwöhnen.

Ihr

Restaurant-Café Molitor

Familien Hamel und Adolph
mit allen unseren lieben Mitarbeitern

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Freitag und Samstag Ruhetag (aus familiären Gründen)

Sonn- und Feiertag: 11.30 Uhr bis 18.00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und Käse überbacken

€ 5,90

Fruchtige Tomatensuppe

€ 5,20

Regional und/ oder vegetarisch

Portion Oberhessischer Handkäs` mit Musik

von der Käserei Mack in Hüttenberg, herzhaftes
Landbrot und Butter

€ 8,60

Vitalsalat

frische Blattsalate mit Gurke, Tomate, frischen
Gartenkräutern und gerösteten Sonnenblumen- und
Kürbiskernen

€ 7,20

Großer bunter Salatteller. . .

Unser hausgemachtes Dressing und Toast servieren wir extra

- ◆ mit in Butteröl gebratenen Hähnchenfiletstreifen **€ 15,20**
- ◆ mit gekochtem Hinterschinken- und Glockenzeller Käse **€ 14,80**
- ◆ mit Thunfisch und Zwiebeln **€ 15,80**
- ◆ mit gebratenen Rindersteakstreifen vom Argentinischen Angus Rind **€ 18,80**
- ◆ mit paniertem Zander* in Butter gebraten **€ 16,80**
- ◆ mit Kartoffeltaschen* **€ 14,80**

Gebackener Camembert*, milder Camembert eigenhändig paniert, an einem Salatbouquet, mit Preiselbeeren, Toast und Butter* **€ 9,50**

Toast Hawaii*, unser Klassiker

2 Sandwich Toasts, reichlich belegt mit gekochtem Hinterschinken und Ananas, überbacken mit würzigem Schweizer Glockenzeller Käse

€ 11,80

Ofenkartoffel

gefüllt mit frisch gerührtem Kräuterquark und reichlichem Salatbouquet

€ 8,90

Feine Schnitzel

aus dem Schweinelachs vom Schlachthof Lulay in Bensheim zubereitet mit Panade aus eigener Herstellung und Eiern vom Auhof in Stockstadt. Alle Soßen werden traditionell aus Fleischabschnitten selbst gekocht und in den jeweiligen Geschmacksrichtungen verfeinert.

Schnitzel „Molitor“

eigenhändig paniert, mit feinem gekochtem Hinterschinken, frischen Champignons in Rahmsoße und Käse überbacken, dazu hausgemachte Pommes Frites € 16,60

Schnitzel „Italiano“

eigenhändig paniert, auf Tagliatelle und fruchtiger Tomatensoße € 15,80

„Schnitzel Wiener Art “

eigenhändig paniert, dazu hausgemachte Pommes Frites € 12,80

"Schnitzel Jäger Art "

eigenhändig paniert, mit frischen Champignons in Rahmsoße und hausgemachten Pommes Frites € 14,80

Schnitzel "Pfeffer"

eigenhändig paniert mit grünem Madagaskar-Pfeffer in Rahmsoße und handgeraspelte Rösti € 14,80

Cordon Bleu (Vom Schwein)

eigenhändig paniert und gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Käse, dazu hausgemachte Pommes Frites € 16,40

Cordon Bleu Mediterran (vom Schwein)

eigenhändig paniert, gefüllt mit Schafskäse, Oliven,

dazu handgefertigte Bratkartoffeln € 16,80

Schnitzel „Handkäs“

eigenhändig paniert, überbacken mit Oberhessischem Handkäs, und Musik (mit Zwiebeln in Essig, Öl), Landbrot und Butter

€ 15,60

„Schnitzel Peppi“

eigenhändig paniert, mit Feta und Peperoni gratiniert, dazu hausgemachte Pommes Frites

€ 15,60

„Schnitzel Toskana“

eigenhändig paniert, mit saftigen Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, dazu hausgemachte Pommes Frites

€ 14,60

Schnitzel „Rustikal“

eigenhändig paniert, mit angerösteten Scheiben vom rohem Bauernschinken belegt und mit einem Spiegelei gekrönt, dazu handgefertigte Bratkartoffeln

€ 16,80

„Schnitzel Zigeuner“

eigenhändig paniert, mit einer Soße aus frischen Tomaten- und Paprikastücken dazu handgeraspelte Rösti

€ 14,80

„Gaucho Steak“

saftiges Schweinesteak in BBQ-Soße mexikanisch mit handgeraspelten Rösti und Sauerrahm

€ 15,60

Holzfällersteak (240g)

mit gebratenen Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Krautsalat in Essig Öl angemacht und hausgemachten Pommes Frites

€ 18,80

Zu allen Hauptgerichten können Sie einen Beilagensalat (€ 4,20) bestellen.

Alle Schnitzel werden frisch paniert und können gegen einen Aufpreis von

€ 1,90 auch glutenfrei bestellt werden!

Zarte Rinder-Steaks

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (160g)
mit hausgemachter Kräuterbutter und hausgemachten
Pommes Frites € 19,80

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (200g)
mit hausgemachter Kräuterbutter und hausgemachten
Pommes Frites € 22,60

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (300g)
mit hausgemachter Kräuterbutter und hausgemachten
Pommes Frites € 26,80

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (160g)
mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachte Pommes Frites
€ 21,40

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (200g)
mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachte Pommes Frites
€ 24,90

Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (300g)
mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachte Pommes Frites
€ 28,90

Extras:

Beilagensalat	€ 4,20	Ketchup/ Mayonnaise	€ 0,30
Pfefferrahmsoße	€ 2,50	Gebratene Zwiebeln	€ 3,--
Champignonrahmsoße	€ 2,50	Bratkartoffeln	€ 3,50

Aus dem Wasser

Gebackenes Zanderfilet (paniert oder unpaniert)
mit Bratkartoffeln und Sour Creme € 18,80

Etwas Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade)
mit Sahne € 5,60

Kaiserschmarrn

- mit Rosinen und Apfelmus € 6,80
- mit 1 Bällchen Vanilleeis € 8,--

Palatschinken- saftig

- mit 1 Bällchen cremigem Schokoladeneis, Schokoladensoße und Sahne € 8,50
- mit 1 Bällchen cremigem Vanilleeis warmen Himbeeren in Soße und Sahne € 9,50
- mit 1 Bällchen cremigem Vanilleeis, Karamellsoße
1. und Sahne € 8,50