

MOLE

VOM LAND

Rumpsteak 200g	15,90
Maishähnchenbrust	11,90
Bürgermeisterstück 200g	12,20
18h-Chipotle-Ribs 600g	13,80
Zwei Gemüsebratlinge ^v	10,90

Unsere Fleischgerichte servieren wir mit einem Salatbouquet und einer hausgemachten Sauce Ihrer Wahl. Kombinieren Sie dazu unsere Beilagen!

HAUSGEMACHTE SAUCEN


Kräuterjus	1,90
MOLE Barbecue Sauce	1,90
Pfefferrahm	1,90

WATT SÜSSES

Schokoladenmousse ^v Mango	5,40
Rote Grütze ^v Vanillesauce	4,90

SONNTAGS IN DER MOLE

Großes Hafenfrühstück 09.00 – 12.00 Uhr 17,00
Räucherfisch / Finkenwerder Rührei / Grobe Hamburger Fleischwurst / Brötchen / Wurst- und Käseaufschnitt / Obstsalat / Cerealien / Fruchtsaft / Kaffee / Tee

MOLEs Mittagstisch 12.30 – 14.30 Uhr
Drei wöchentlich wechselnde Gerichte im Angebot.
Aktuelle Infos gibt's bei Facebook:  meine.mole

Kränzchen 14.30 – 17.00 Uhr
Kaffee und hausgemachter Blechkuchen

 meine.mole  mole_muenster mole.factoryhotel.de

FÜR DEN LÜTTEN HUNGER

Fish & Chips
Hausgemachte Remoulade
150g / 300g 8,20 / 13,80

MOLE Burger
Brioche-Brötchen / Salat / Tomate / Gurke
160g Irisches Weiderind* / Käse / Speck / Ei 10,90
Lachsfilet / Kräuterquark 9,90
Spinatbratling / Gemüse^v 8,80

Dazu eine Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise^v +3,10

Süßkartoffelfritten^v 6,20
Cheddar / Avocado / Barbecuesauce

Ostfriesischer Pannfisch in der Eisenpfanne 9,80
Bratkartoffeln / Lauch / Speck / Senfsauce

MOLE Salat^v 7,50
Karotte / Tomate / Gurke / Croûtons / Balsamico Dressing
Backfisch 12,90
Hähnchenbrust 13,90

Tintenfischringe 3,90
Hausgemachte Cocktail- / Knoblauch- oder Remouladensauce

Kräutergarnelen 7,90
Hausgemachte Cocktail- / Knoblauch- oder Remouladensauce

BEILAGEN

Bratkartoffeln	2,90
Süßkartoffel-Limetten-Püree ^v	3,50
Cremige Tomatenpolenta ^v	3,20
Gebratene Serviettenknödel	3,20
Mandelbrokkoli ^v	2,90
Ratatouille ^v	2,90
Gebratene Butterkarotten ^v	2,90
Speckböhnchen	2,90
Fenchel-Gurken-Gemüse ^v	3,20

AUS DEM WASSER

Lachsfilet 200g	11,90
Schwertfisch 200g	14,90
Knurrhahn 200g	14,90
Steinbeißer 200g	13,90

Zum Fisch servieren wir ein Salatbouquet und eine hausgemachte Sauce Ihrer Wahl. Kombinieren Sie ihn mit unseren Beilagen!

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Beurre Rouge	1,90
Nixensauce ^v	2,20
Grobe Senfsauce	1,90

ADMIRALSPLATTE

36,00 / Person

Hummer / Taschenkrebs / Schwertmuscheln / Austern / Kaisergranat / Verschiedene Edelfische

Mit zwei Beilagen und einer Sauce pro Person.
Die Admiralsplatte gibt es nur auf Vorbestellung, so können wir die Frische der Speisen garantieren. Die Zusammenstellung der Platte wird durch Saison und Verfügbarkeit bestimmt. Die Bestellung ist ab 4 Personen möglich.

IM SEPTEMBER

»W« Burger mit Süßkartoffelfritten 15,80
Wagyu Patty / Ciabatta Bun / Salat / Tomate / Gurke / Speziialsauce

Unser Münsterländer Wagyu-Rind stammt vom Hof der Familie Niesmann aus Drensteinfurt und wurde dort als eines der ersten Wagyu-Rinder im Münsterland geboren.

IM KÖRBCHEN

Bauernbaguette mit hausgemachtem Kräuterquark^v 2,50