



Mummelsee

SPEISEN & GETRÄNKE
sagenhaft lecker




HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns Gast sind!

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe**
Flädle, Gemüsestreifen 8 7,-
- Spargelcremesuppe**
Spargelstücke, Rahm 8 8,-
- Bärlauchcremesuppe**
Räucherlachsstreifen 8 7,-


SALATE & CO

- Beilagensalat** 4/8 5,-
- Salatteller**
mit Joghurtdressing 4/8 9,-
- „Mummelseesalat“**
Verschiedene Blattsalate, Rohkostsalate,
Ziegenkäse im Speckmantel und kleinem
Spargelcremesüppchen 4/8 21,-
- „Frühlingsalat“**
Romanasalat, Radiccio, grüner Spargel,
Kirschtomate, Ei, Parmesan-Späne 8 16,-
- Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere
Salate auch gerne mit:**
- Schnitzelstreifen 8 10,-
Rumpsteakstreifen 8 16,-
Hähnchenbrustfilet 8 10,-
Gebratenem Lachssteak 8 14,-
-  **Schwarzwälder Antipasti**
Schwarzw. Schinken, Käse vom Laib, Grieben-
schmalz, Bibeleskäse, Forellentatar, Essig-
gurken, selbstgebackenes Holzofenbrot 4/8/10 14,-
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti,**
Limettendip, Salatbouquet 3/4/8 18,-

FLAMMKUCHEN

- „Traditionell“**
Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln 8 12,-
- „Gratinée“**
Geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln, Käse 8 13,-
-  **„Vegi“**
Champignons, Lauchstreifen, Tomaten 8 14,-
- „Lachs“**
Räucherlachs, Lauchstreifen,
Käse, Meerrettichdip 3/8/10 16,-
- „Bärlauchflammkuchen“**
Bärlauchpesto, Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln, Käse 8 15,-
- „Spargelflammkuchen“**
Spargel, Schwarzwälder Schinken, Käse 16,-


BURGER

- Mummensee Burger** (medium gebraten)
Rindfleisch vom Rimmelsbacher Hof,
krosser Schwarzwälder Schinken, Tomate,
Essiggurke, Rucola, Röstzwiebeln,
Barbecue-Sauce 3/8 21,-
-  **Vegi Burger**
Krosser Kartoffelrösti, St. Albray Käse,
Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln,
Aubergine, Zucchini, Mayonnaise,
Honig-Senf-Estragon-Sauce 8 19,-

*Unsere Burger werden mit Pommes-Frites oder Süß-
kartoffelpommes und Sauerrahmdip serviert*

SPARGEL

Portion Stangenspargel & Sauce Hollandaise mit:


-  Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen 8 24,-
- Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen, gemischter Schinkenteller 8 28,-
- Gegrilltem Lachsfilet, Schwenkkartoffeln 8 32,-
- Kleinem Kalbssteak, Schwenkkartoffeln 8 36,-

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ vom Kraichgauer Landschwein, Pommes-Frites 8/11 18,-


Jägerschnitzel
Champignonrahmsauce, Speckböhnchen, hausgemachte Spätzle 8/11 20,-


„Ur-Kappler Spargelessen“
Paniertes Schweinerückensteak, Spargelgemüse in Rahm, Schwenkkartoffeln 8 28,-

 **Linguine**
Bärlauchpesto, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan 8 18,-



Pochiertes Lachsfilet auf Limettensauce, grüner Spargel, Salzkartoffeln 8 24,-

 **Bärlauchrisotto**
Ziegenkäse, Frühlingsgemüse, glasierter Chicorée, Parmesan 8 19,-

 **Quinoa-Bratling**
Tomatensugo, mediterranes Gemüse 8
-vegan, laktosefrei, glutenfrei- 16,-

 **Rumpsteak** vom Rimmelsbacher Hof
Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-Frites 8/11 34,-

 **Handgemachte Maultaschen**
Bratenjus, Kartoffel-Gurken-Salat 8/11 17,-

 **Käserahmspätzle** - Käse vom Ramsteinerhof, abgeschmälzte Zwiebeln 8
-vegetarisch- 14,-
 -mit Speck- 16,-

UNSERE TRIO'S


Suppen-Trio
Flädlesuppe, Bärlauchcreme, Spargelcreme 8/10/11 9,-

Bärlauch-Trio
Linguine, Bärlauchrisotto, Bärlauchsuppe 8 16,-


Schwäbisches Trio
Maultasche, Kartoffelsalat, Käserahmspätzle 8 18,-


 **„Schwarzwälder Trio“**
Bibelskäse, Schwarzwälder Wurstsalat, knusprige Bratkartoffeln 3/4/7/8 18,-


VESPER

 **Schwarzwälder Wurstsalat**
selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 11,-

Straßburger Wurstsalat
selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 13,-

 **Schwarzwälder Vesperbrett**
Eine geräucherte Bauernbratwurst (kalt), Schwarzwälder Schinken aufgeschnitten, ½ Blutwürstchen, ein Stück Leberwurst, Senf, Essiggurke, Griebenschmalz, selbstgebackenes Holzofenbrot 3/4/7/8 20,-

 **Käseteller**
Verschiedene Hart und Weichkäse frisch vom Laib geschnitten, Feigensenf, Butter, selbstgebackenes Holzofenbrot 8
-vegetarisch- 18,-

 **Ein Paar Bauernbratwürste**
mit Schmorzwiebeln, Bartensoße und Holzofenbrot 15,-

DESSERT

Mini-Creme-Brûlée 8 6,-

Eis & Heiß
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 1/8 5,-

Weißes Schokoladensoufflé
Vanilleeis, Sahne 8,-

Weitere Desserts und unsere hausgemachten Kuchen finden Sie in unserer Eiskarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Peterstaler Mineralwasser 0,25 L 3,-
Classic, Medium, Still 0,5 L 5,-

Wasser aus der Mummelseequelle 0,7 L 5,50
Natur oder mit Kohlensäure

Softgetränke

Coca-Cola ^{1/2/4/5} 0,3 L 3,40 0,5 L 5,40
Coca-Cola Zero ^{1/4/5} 0,2 L 3,40
Coca-Cola Light ^{1/4/5} 0,2 L 3,40
Sprite ⁴ 0,3 L 3,40 0,5 L 5,40
Fanta ^{2/4/5/10} 0,3 L 3,40 0,5 L 5,40
Mezzo-Mix ^{1/4/5/10} 0,3 L 3,40 0,5 L 5,40
Lift Apfelschorle ³ 0,3 L 3,40 0,5 L 5,40
Schweppes 0,2 L 4,20
Bitter-Lemon ^{2/9}, Tonic-Water ⁹, Ginger-Ale ^{3/5}

Säfte & Saftschorlen

Johannisbeernektarschorle ⁴ 0,3 L 3,60
0,5 L 5,60

Apfelsaft Naturtrüb 0,3 L 3,60
0,5 L 5,60

Fruchtsäfte 0,2 L 4,60
Orange, Multivitamin ⁴, Rote Traube,
Schwarze Johannisbeere ², Kirsche, Apfel

APÉRITIFS

Hausapéritif mit Scheibels Luuy 0,1 L 7,40
Glas Sekt (Hausmarke) 0,1 L 5,40
Glas Prosecco ⁴ 0,1 L 5,80
Sprizz (Apérol, aufgegossen mit Prosecco) ^{5,9} 0,25 L 7,90
Hugo 0,25 L 7,90
Sanbitter Orange (alkoholfrei) ⁵ 0,2 L 6,80
Campari-Soda ⁵ 5 cl 7,90
Campari-Orange ⁵ 5 cl 7,90
Martini (Bianco oder Rosso) ⁵ 5 cl 5,80
Pernod ⁵ 5 cl 5,20

BIERE Alpirsbacher Klosterbräu

vom Fass

Pils oder Hefeweizen 0,3 L 4,40 0,5 L 5,40
Hefeweizen alkoholfrei 0,3 L 4,40 0,5 L 5,40
Alpirsbacher Zwickel 0,3 L 4,40 0,5 L 5,40

Flaschenbiere

Kloster dunkel 0,5 L 5,40
Pils alkoholfrei 0,33 L 4,-
Radler naturtrüb alkoholfrei 0,33 L 4,-

OFFENE WEINE

Weinschorle (Rosé, Rot, Weiß) 0,25 L 5,40

Hex vom Dasenstein 0,25 L 7,-
Grauer Burgunder -trocken- QbA

Sasbachwaldener 0,25 L 7,-
Müller Thurgau QbA

Sasbachwaldener 0,25 L 7,40
Riesling trocken QbA

Sasbachwaldener 0,25 L 7,80
Spätburgunder Weißherbst QbA

Sasbachwaldener 0,25 L 7,80
Spätburgunder Rotwein -trocken- QbA

Waldulmer 0,25 L 7,80
Spätburgunder Rotwein QbA

HEIMISCHE BRÄNDE

Edelbrände von der „Alde Gott“
Winzergenossenschaft Sasbachwalden

Schwarzwälder Kirschwasser 2 cl 4,80
Williams Christ 2 cl 4,80
Mirabelle 2 cl 4,80
Topinambur 2 cl 4,40
Obstwasser 2 cl 4,40
Zibärtele 2 cl 4,80



instagram



www.mummelsee.de



facebook

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte.

Nr. 1 koffeinhaltig
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel
Nr. 3 mit Konservierungsstoff

Nr. 4 mit Säuerungsmittel
Nr. 5 mit Farbstoff
Nr. 6 mit Süßungsmittel

Nr. 7 geschwefelt
Nr. 8 enthält Phenylalanine
Nr. 9 chininhaltig

Nr. 10 mit Stabilisatoren
Nr. 11 mit Geschmacksverstärker