



Geniesser - Hotel

Gute Küche muss man nicht erklären. Sie schmeckt. Ganz einfach so.

Familie Häckers prämierte Küche, komponiert aus erlesenen Zutaten, versehen mit regionalen und mediterranen Akzenten, ist so unverwechselbar wie das schöne Würmtal selbst.

Lassen Sie sich von Inge Häcker und ihrem Team in den gemütlich eleganten Speiserräumen oder der idyllischen Terrasse verwöhnen.

Die Tochter Claire hat von Ihren Eltern die Spitzengastronomie so gelernt, dass diese für sie ebenfalls nicht bloß Beruf sondern Berufung geworden ist und sorgt für regelmäßige Innovationen in der Häckermühle.

Für Genießer aus nah und fern ist die Häckermühle einer der attraktivsten Plätze Deutschlands!

Herzlich Willkommen und genussvolle Momente



ZUR EINSTIMMUNG

Glas Champagner „Gaston Chiquet“	0, 1 ltr.	12,00 Euro
Champagnercocktail	0, 1 ltr.	13,00
Glas Riesling Sekt – Josef Biffar	0,1 ltr.	7,00
Glas Riesling Sekt – Josef Biffar mit Sirup von der weißen Holunderblüte	0, 1 ltr.	7,20
Häckers Hausaperitif	0,1 ltr.	7,20
Riesling – Sekt mit hausgemachtem Holundersaft		
Glas Prosecco	0,1 ltr.	6,80
Sherry dry oder medium	5 cl	4,50
Alkoholfreier Cocktail von Mango und Passionsfrucht	0,1 ltr.	5,90

Sehr geehrte Gäste,

falls Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, bitten wir Sie höflich uns dies mitzuteilen, damit wir entsprechende Vorkehrungen treffen können.

Vielen Dank – Claire Stier und das Häckermühle-Team



Geniesser - Hotel

HÄCKERS JUNI- MENÜ

Kleiner Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten
Sommerlicher Vitalsalat mit 2 Gambas und
Orangenvinaigrette
(11,50 Euro)
* * *

Maispouardenbrust – Suprême – mit Pfifferling-Risotto
und Sommergemüse
(24,00 Euro)
* * *

Holunderblüten-Parfait mit Erdbeersorbet
(7,00 Euro)

Als 3-Gang-Menü: 42,50 Euro
Als Menü für Zwei: 41,50 Euro

* * * *

HÄCKERS GENIESSER – MENÜ

Kleiner Gruß aus der Küche
Landbutter und verschiedene Brotsorten

Jacobsmuscheln mit Avocado,
Mango – Passionsfrucht-Salsa und Kräutersalat
(16,50 Euro)
* * *

Steinbutt gebraten mit Knusper-Gamba an Sommergemüse
und Safrannudeln
(29,50 Euro)

* * *

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und Beeren
(10,50 Euro)

Als 3 – Gang – Menü / Pro Person : 56,50 Euro

VORSPEISEN

Verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalaten	€ 7,50
Kleiner Salatteller	€ 5,00
Warm geräucherter Regenbogenforelle an Frühlingssalaten, Meerrettichspäne und gerösteten Brotcroûtons	€ 12,00
Sommerliche Salate mit gebratenem Wachtelbrüstchen und sautierten Pfifferlingen	€ 15,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 6,50
Schwäbische Hochzeitsuppe	€ 8,00
Strauchtomatensuppe mit Crostini und Basilikum-Pesto	€ 8,00



MEINE VEGETARISCHE -EMPFEHLUNG

Hausgemachte Käsespätzle mit kleinem Salatteller	€ 16,50
Bärlauch-Pesto – Nudeln mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und mediterranem Gemüse	€ 18,50

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Rinderroulade in Spätburgunderjus an Gemüse-Zwiebelstreifen und hausgemachte Spätzle	€ 17,00
Hausgemachte Kalbfleisch-Maultäschle mit sautierten Pilzen und kleinem Salatteller	€ 17,00
Fangfrische Regenbogenforelle aus unserem Quellwasserbecken: <i>Blau oder Müllerin – Art</i> mit Zitronenspalten, zerlassener Landbutter und Landkartoffeln	€ 22,50
Piccata Milanese (Dünne panierte Kalbfleischmedaillons im Käse-Knusper-Mantel) an Gemüsenudeln und Tomatensauce	€ 23,50
Kross gebratener schottischer Wildlachs auf Gurkengemüse, Senfsauce und Wiernsheimer Landkartoffeln	€ 24,00
Rücken von heimischen Milchkalb an sautierten Pilzen, Rahmsauce, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	€ 26,50
Rostbraten (<i>US Prime Beef / gereift</i>) mit hausgemachte Spätzle	€ 27,00

Als Abschluss empfehlen wir :

Aus unserer Patisserie:
je Kugel á 2,20 Euro
(Bourbon- Vanillerahmeis , Bitterschokoladen- Rahmeis)

Himbeersorbet, Erdbeersorbet
oder

Mango- Maracuja - Sorbet,
(ohne Ei und Sahne)
je Nocke á 3,00 Euro

Bourbon- Vanillerahmeis mit hausgemachter Meringue
und Krokantsahne
6,00 Euro
(Kleine Portion : 4,50 Euro)

Mousse au chocolat mit Vanillerahmeis
9,00 Euro
(Kleine Portion : 6,00 Euro)

Holunderblüten-Parfait mit Beeren
6,59 Euro



Crème Brûlée an Himbeersorbet und Beeren
10,50 Euro

Genießer – Dessert
Ingwer / Erdbeere / Rhabarber
12,00 Euro

Zum Magen schließen:

Tasse Kaffee
2,80 Euro

Espresso oder Cappuccino
3,00 Euro

Latte Macchiato oder türkischer Mokka
3,50 Euro

Irish Coffee
7,00 Euro