

Sommer im Gasthaus Backmulde

Liebe Gäste,

die Backmulde hat während der Sommerferien geänderte Öffnungszeiten:

Sonntag und Montag: Ruhetag
Dienstag bis Samstag: ab 17:30 Uhr.

Vom 20. August bis einschließlich 28. August gönnen wir uns eine kleine Pause!

Ab dem 29. August sind wir dann wieder für Sie da.

Außerdem verabschieden wir uns von unserem bisherigen Küchenchef Joël Cazimajou, ab dem 1. September wird Sie dann Michael Gallus als neuer Küchenchef bei uns begrüßen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und einen schönen Sommer!

Ihr Team der Backmulde

Sommermenü

Marinierte Kalbsleberscheiben

oder

Gazpacho

Hähnchenfilet

mit Ziegenkäse und Blattspinat

Zweierlei Sorbets mit gelierten Beeren

€ 35,00

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison € 7,90

Marinierte Kalbsleberstreifen mit frischem Koriander € 9,50

Burrata mit Salat von bunten Tomaten und Tapenade € 13,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan € 16,80

Suppen

Italienische Gemüsesuppe mit Pesto € 6,90

Gazpacho mit Knoblauchcroutons € 7,90
(kalte spanische Gemüsesuppe)

Vegetarisch

Pfifferlinge im Kräutersud mit Tagliatelle € 18,80

Fischgerichte

Pulpo mit Gemüse-Bohneneintopf € 22,00

Thunfischsteak mit Romescosauce
(Mandel-Haselnuss-Tomate-Knoblauch)
und gebratenem grünen Spargel € 28,00

Fleischgerichte

Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse
Blattspinat und Kichererbsen € 23,00

Saltimbocca mit geschmolzenen
Tomaten und Bandnudeln € 23,80

Rumpsteak von der Färse mit Kräuterbutter
und Rissolées Kartoffeln € 25,00

Kalbsleber mit gebratenen Pfifferlingen
Blattspinat und Risotto € 27,50

Desserts

Mini Crème Brûlée € 3,90

Dessertvariation Backmulde € 11,00