

KUEHN RACLETTE

Mittwochs von 18:30 – 21:00 Uhr

Erlebt bei uns das klassische, traditionelle Schweizer Raclette!

Das Wort „Raclette“ kommt vom französischen „*racler*“, was schaben oder kratzen bedeutet. Bei der traditionellen Schweizer Variante wird der Käse im Raclette-Ofen geschmolzen und von uns direkt vom Laib auf den Teller geschabt. Wir nutzen einen 6 Monate gereiften Schweizer Raclettekäse vom Käsekontor aus der Mainzer Altstadt.

◆ Raclette Classique – 12,90 €

Pellkartoffeln | Raclettekäse | Silberzwiebeln | Gürkchen | Chutney

◆ Raclette Classique mit Coppaschinken von Edelbeef und Treberbrot - 16,90 €

◆ Raclette Rustique – 8,90 €

1 Scheibe Treberbrot | Raclettekäse

Perfekt dazu passt unser neues MAINZER DUNKEL, frisch vom Fass.

Unser Treberbrot ist ein Sauerteigbrot mit Biertreber, das exklusiv für uns vom Pankratiushof in Mainz-Hechtsheim handwerklich gebacken wird.

Das Brot gibt es auch zum zuhause genießen - immer samstags ab 12 Uhr bei uns im Lagerverkauf!

Unsere lokalen Partner



KUEHNE KÜCHE

SPEISEN VON 18:30 – 21:00 UHR – GUTEN APPETIT!

KALTE SPEISEN

- ◆ **HAUSGEMACHTER BIERSPUNDEKÄS MIT BREZELCHEN – 5,00 €**
-

WARME SPEISEN

- ◆ **WARME FLEISCHWURST VOM HOFGUT ACKER – 10,00€**
UND DAZU HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT VOM PANKRATIUSHOF
-

FLAMMKUCHEN

- ◆ **KLASSIK – 6,50 €**
(SCHMAND, SPECK, FRÜHLINGSZWIEBELN, ROTE ZWIEBELN)
 - ◆ **KUEHN – 8,50 €**
(SCHMAND, COPPA, WACHOLDERSCHINKEN, BERGKÄSE, ROTE ZWIEBELN)
 - ◆ **VEGETARISCH – 7,50 €**
(SCHMAND, ZIEGENKÄSE, BIRNE, PINIENKERNE, HONIG, ROSMARIN)
-

**WIR BEZIEHEN UNSERE ZUTATEN VON VERSCHIEDENEN FREUNDEN UND PARTNERN RUND UM MAINZ
KÄSEKONTOR | PANKRATIUSHOF | HOFGUT ACKER (BODENHEIM) |
EDELBEEF FLEISCHBOUTIQUE | EICHENHOF (WÖRRSTADT)**

