KUEHNE KÜCHE

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

REGIONALE LECKEREIEN

◆ Hausgemachter Spundekäs mit Brezelchen - 6,00 €

◆ Hausgemachter Kartoffelsalat - 5,00 €

FLEISCHWURST DER METZGEREI EICHENHOF IN ROMMERSHEIM

WARME FLEISCHWURST MIT SAUERTEIGBROT - 8,00 €

WARME FLEISCHWURST MIT KARTOFFELSALAT - 12,00 €

FLAMMKUCHEN

(Schmand, Speck, Frühlingszwiebeln, Rote \mathbf{Z} wiebeln)

♦ KUEHN - 9,00 €

(SCHMAND, COPPA, WACHOLDERSCHINKEN, BERGKÄSE, ROTE ZWIEBELN)

VEGETARISCH
-8,50 €

(SCHMAND, ZIEGENKÄSE, BIRNE, WALNUSSKERNE, HONIG, ROSMARIN)

VEGGIE HERZHAFT
− 8,50 €

(SCHMAND, OLIVEN, GRÜNE PEPERONI, FETA, ROTE ZWIEBELN, THYMIAN)

V © KÜRBIS -8,50 €

(SCHMAND, KÜRBIS, FETA, ROTE ZWIEBELN, WALNUSSKERNE)

MEENZER ART – 9,00 €

(SCHMAND, FLEISCHWURST, HANDKÄS, ROTE ZWIEBELN, KÜMMEL)

ALLE FLAMMKUCHEN AUCH MIT VEGANER BASIS MÖGLICH, BELAG KANN DANN ENTSPRECHEND GEMIXT WERDEN.

KUEHN RACLETTE

TERMINE November 2025

05.11. | 06.11. | 12.11. | 14.11. | 19.11. | 21.11.

Reservieren: reservierung.kuehnkunzrosen.de

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.

Der Käse wird frisch geschmolzen, bringt also bitte einen Moment Geduld mit. Wir können große Bestellungen entsprechend auch nicht gleichzeitig herausgeben.

RACLETTE

Rustique

-9,90€

1 Scheibe Sauerteigbrot von Brot Bassing (Mainz) I Raclettekäse

Classique

- 15,90 €

Pellkartoffeln I Raclettekäse I Silberzwiebeln I Gürkchen I Maiskölbchen I Chutney dazu Sauerteigbrot von Brot Bassing (Mainz) mit Kräuterquark

+ Erweiterung

Coppa-Schinken - 4,00 €

Stück Fleischwurst der Metzgerei Eichenhof - 4,00 €

Extra Käse - 4,00 €