



# MÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

## Vorspeisen

<b>Feldsalat</b> ‚Markgräfler‘	Pancetta-Chip   weiße Balsamico-Vinaigrette	10
<b>Schottischer Lachs</b> ‚Mosaik‘	Chioggia Bete   Basilikum-Öl   Frisée	21

## Zwischengerichte

<b>Oxtail Clair</b>	Ochsenschwanz-Raviolo ‚homemade‘	17
<b>Tagliatelle</b> ‚homemade‘	Kürbiscreme   Pinienkerne   Parmesan	16
<b>Tagliatelle</b> ‚homemade‘	weißer Alba Trüffel	35

## Hauptgerichte

<b>Freiland-Ente</b> ‚aus dem Ofen‘	Rotkohl   Orangen-Jus   Rosmarin-Knödel	33
<b>Rehrücken</b> ‚Südschwarzwald‘	Spitzkohl   Maronen-Kartoffel-Püree   Wacholder-Jus   Olivenerde	42
<b>Seeteufel</b> ‚Bretagne‘	Fenchelsamen ‚geröstet‘   Safran-Velouté   Spinat-Risotto	38

## Dessert

<b>Opéra Tarte</b>	Kaffee-Creme   Bisquit   Meringue	13
<b>Panettone &amp; Espresso</b>		8
<b>Affogato al caffè</b>	Vanille-Eis   Espresso	6
<b>Gin-Sorbet</b>	und unser eigener Gin	10
<b>Blutorangen-Sorbet</b>	und Blutorangen Destillat von Faude	10

## Kindergerichte

<b>Spaghetti</b>	hausgemachte Tomatensoße	8
<b>Parmesan-Schnitzelchen</b>	Kartoffel-Püree   Möhren-Gemüse	15



# MÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

## *Weihnachts-Menü*

### *Vorspeise*

**Schottischer Lachs** ‚Mosaik‘ Chioggia Bete | Basilikum-Öl | Frisée

### *Zwischengericht*

**Oxtail Clair** Ochschwanz-Raviolo

### *Hauptgericht*

**Freiland-Ente** ‚aus dem Ofen‘ Rotkohl | Orangen-Jus | Rosmarin-Knödel

oder

**Rehrücken** ‚Südschwarzwald‘ Spitzkohl | Maronen-Kartoffel-Püree | Wacholder-Jus | Olivenerde

### *Dessert*

**Opéra Tarte** Kaffee-Creme | Bisquit | Meringue

oder

**Gin-Sorbet** und unser eigener Gin

79 mit Ente

85 mit Rehrücken