

Weihnachten in der Mühle

Wir richten Ihren Anlass zur Weihnachtszeit aus.

Ob Apéro an der Feuerschale mit Glühwein oder ein Glas Sekt mit feinen Häppchen und anschließendem Menü – wir beraten Sie gerne und machen Ihre Feier zu einem besonderen Anlass.

Kontakt
Sonja Hechler
muehle@muehlebinzen.de

Tel. +49 7621 6072



Apéro 1 – Klassisch

Glühwein, Winzersekt, alkoholfreier Obst-Secco, Wasser

Grissini, geröstete Nüsschen

EUR 12,50/Person

Apéro 2 – Regional

Glühwein, Winzersekt, alkoholfreier Obst-Secco, Wasser

Flammkuchen mit und ohne Speck
Räucherforelle, Meerrettich und gepickelte Zwiebel auf Bauernbrot
Marroni-Süppchen

EUR 18,00/Person

Apéro 3 – Mediterran

Glühwein, Winzersekt, alkoholfreier Obst-Secco, Wasser

Hausgemachte Focaccia mit italienischem Landschinken
Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin und Salz
Oliven, Parmesanbrocken

EUR 16,50/Person

Apéro 4 – Edel

Champagner, alkoholfreier Obst-Secco, Wasser

Fine de claire Austern, Chester Brot
Gänsestopfleber, Quitte, Brioche
Tartar vom Simmentaler Rind auf Knusperbrot

EUR 32,00/Person

Alle Apéro können draußen oder an unserer Bar ausgerichtet werden

Menü 1

Amuse bouche

Pastinaken Suppe

Wachtel-Brust | grünes Öl | Kresse

oder

Feldsalat

Hausdressing | Croutons | Ei | Speck

Rehgulasch

Spätzle | Rosenkohl à la crème | Preiselbeer-Birne

oder

Geschmorte Rindsbäckle

Schmorgemüse | Kartoffelpüree | frittierte Blattpetersilie

Schokomousse

marinierte Orangen | Sorbet | Schokochip

3-Gang Menü EUR 54,00

Menü 2

Amuse bouche

Gezupfter Bachsaibling

Kaviar | Crème fraîche | Frisée

Kürbis-Kokos-Suppe

Ingwer | Affila-Kresse

Geschmorte Kalbsbäckle & Kalbsfilet

Barolo-Essig-Schalotten-Jus | Shiitake | Schmorgemüse | Kartoffelpüree

Limetten-Parfait

Zitrus-Früchte | Bergamotte

4-Gang Menü EUR 74,00

3-Gang Menü EUR 62,00 (ohne Suppe)

Menü 3

Amuse bouche

Hokkaido Kürbis *'gepickelt und geschmort'*

Rehschinken | Feldsalat | Pinienkern-Relish

Wild-Consommé

Wildkloße | Gemüseperle

Perlhuhn-Brust *'Label Rouge'*

Champagner-Kraut | Kreuzkümmel-Jus | Kartoffelpüree

Crème brûlée

Birnen-Sorbet

4-Gang Menü EUR 76,00

3-Gang Menü EUR 62,00 (ohne Consommé)

Menü 4

Amuse bouche

Carpaccio von der Jakobsmuschel

Kaviar | Schnittlauch-Praline | Beurre Blanc

Wolfsbarsch *'wildfang'*

Petersilienwurzel | Shiitake | Lauch | Miso-Sud

Kartoffel-Süppchen

Winter-Trüffel

Black-Angus Rinderfilet

Baby-Spinat | Rösti-Rollen | Sauce Béarnaise

Topfenmousse

Apfel-Birnen-Kompott | Zimt-Crumble

5-Gang Menü EUR 92,00

4-Gang Menü EUR 74,00 (ohne Wolfsbarsch)