

Vorspeisen

FELDSALAT <i>'Markgräfler'</i> Hausdressing Speck Croutons Ei	EUR 14
JAKOBSMUSCHELN Fenchel Orange	EUR 22
WILD-CONSOMMÉ Consommé vom heimischen Wild Ravioli	EUR 16
LINGUINE <i>"tartufo"</i> Pasta Wintertrüffel	EUR 24

Hauptgänge

LINGUINE <i>'tartufo'</i> Pasta Wintertrüffel	EUR 36
ENTEN-BRUST Ingwer-Zitronengras gebratene Mi-Nudeln Karotten Lauch	EUR 38
REHGULASCH <i>'aus heimischer Jagd'</i> Preiselbeer-Jus Rotkohl Kartoffelpüree Birne	EUR 32
WIESENKALB <i>'rosa gabraaten'</i> Morchelrahmsauce Spätzle	EUR 41
WOLFSBARSCH <i>'wildfang'</i> Parmesan-Risotto Beurre blanc Radicchio	EUR 38
BLACK ANGUS STRIPLLOIN <i>'Devesa'</i> Café de Paris Blatt Spinat Pommes	EUR 39

Dessert

CRÈME BRÛLÉE Orangen-Kumquat	EUR 12
SCHOKOLADENMOUSSE Passionsfrucht Knusper-Amarant	EUR 17
MANDARINEN-SORBET Lö - Gin	EUR 9
CAFÉ GOURMAND Auswahl von kleiner Patisserie Espresso	EUR 16
AFFOGATO MULINO Vanille-Eis Espresso Rumlikör	EUR 10

Mühle-Menü

FELDSALAT *'Markgräfler'*

Hausdressing | Speck | Croutons | Ei

WILD-CONSOMMÉ

Consommé vom heimischen Wild | Ravioli

BLACK ANGUS STRIPLOIN *'Devesa'*

Café de Paris | Blatt Spinat | Pommes

MANDARINEN-SORBET

Hausgemacht | Lö - Gin

EUR 74,00 4 Gänge

EUR 61,00 3 Gänge (ohne Wild-Consommé)