

RESTAURANT MÜHLE



VORSPEISEN

Gazpacho Gemüse Basilikum	14.00
Spargeltempura ,grün&wild‘ Yuzu-Mayo Wasabi-Mayo	18.00
Tatar vom Rinderfilet Tamarinde gereifte Sojasauce Ingwer Sesam Gurke Chili	23.00
Wassermelone Feta Minze	16.00
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch Thunfischsauce Kapern	18.00
Konfierter Lachs Gurke Avocado Limonenöl	18.00
Gebackenes Kalbsbries Kopfsalat Pfifferlinge Radiesschen-Vinaigrette Senf-Mayo	23.00

HAUPTGÄNGE

Cappellacci hausgemachte Pasta Ricotta-Zitrone-Füllung Tomatenragout	28.00
Heilbutt ,aus Wildfang‘ Kartoffel-Limetten-Stampf Olive Artischoke	41.00
Pluma Iberico eines der delikatesten Teile vom Iberischen Schwein Paprikapolenta Paprika-Chutney Stangenbohnen Röstziwebeln Baroloessig-Schalotten-Jus	39.00
Rinderfilet ,Panaeng‘ Art Kaffirlimette Zitronengras Thai-Basilikum Erdnüsse Curry Thai Aubergine Reis	42.00
Kalbssteak Pfifferlinge in Butter Spätzle	44.00
Wienerschnitzel vom heimischen Kalb Gurkensalat Lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	31.00



Alle angegebenen Preise sind in Euro und inkl. die gesetzliche Mwst.

RESTAURANT MÜHLE



DESSERT

Kokos-Crème-Brûlée 13.00
Südf Früchte | Zitronengras | Passionsfruchtsorbet

Mille-feuille mit Beeren 16.00
Waldbeeren | Vanillecrème

Parfait 18.00
Tonkabohne | weisse Schokolade | Pistazie
Kataifi Crunch | Griotte Kirsche

Affogato Mulino 10.00
Vanilleeis | Espresso | Rumlikör

Meringue 13.00
Vanilleeis | Rhabarber | Beeren | Vanillesahne



MENÜ

Konfierter Lachs
Avocado | Gurke | Limonenöl



Gazpacho
Kaltes Gemüsesüppchen



Pluma Iberico
Paprikapolenta | Paprika-Chutney | Stangenbohne |
Röstzwiebeln |
Baroloessig-Schalotten-Jus



Mille-feuille mit Berren
Waldbeeren | Vanillecrème

3-G 68.00
4-G 82.00