

RESTAURANT MÜHLE



VORSPEISEN

Steinpilzessenz Kartoffel-Ricottamaultaschen	14.00
Tatar vom Lamm Weisser Rettich Paprika Brioche	23.00
Ziegenkäsepraline im Pumpernickel-Rosinenmantel Apfelspitzkohl-Salat	16.00
Taubenbrust Blimenkohl Zwetschge Zwetschgen- vinaigrette	27.00
Hausgebeizter Lachs Gurke Avocado Limonenöl	21.00
Gemischter Salat Hausdressing Kerne	12.00

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Rote Beteknödel Marillen-Haselnusscrumble braune Butter Bergkäse	28.00
Filet vom Seeteufel provenzalisches Gemüse Kartoffelmousselin Gazpacho	43.00
Steinbuttfilet Ochsenschwanzravioli zweierlei vom Butternusskürbis	48.00
Rehrücken ‚heimischer Jagd‘ Blumenkohl Quitte Gewürzweibelbuchtel	48.00
Hirschgulasch Rosenkohl-Champignongemüse hausgemachte Kartoffelklössee	36.00
Wienerschnitzel vom heimischen Kalb Gurkensalat Lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	34.00

ZWISCHENGANG

Gebratene Jakobsmuscheln Lardo Trüffeltagliolini	26.00
--	-------



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

RESTAURANT MÜHLE



DESSERT

Caramelisierte Rieslingtarte 16.00
Brombeeren | Vanilleeis

Apfelstrudel 13.00
hausgemacht | Zwetschgenröster |
Vanilleeis

Affogato Mulino 10.00
Vanilleeis | Espresso | Amaretto

Cassisfeige 16.00
Weisses Schokoladenparfait

Käseauswahl 21.00
St. Maure de Touraine (F)
Pierre Robert (F)
Reblochon de Gourmets (F)
Camembert de Normandie (F)
Cironé (CH)



MENÜ

Tatar vom Lamm
weisser Rettich | Paprika | Brioche



Steinpilzessenz
Kartoffel-Ricottamaultschen



Rehrücken
aus heimischer Jagd
Blumenkohl | Quitte | Gewürzzwiebelbuchtel



Caramelisierte Rieslingtarte
Brombeeren | Vanilleeis

3-G 77.00
4-G 89.00