

Winter in der Mühle

Ob Aperero an der Feuerschale mit Mini Curry Wurst und Glühwein oder
ein Glas Sekt mit feinen Häppchen und anschließendem Menü
- wir beraten Sie gerne und machen Ihre Feier besonders.



Kontakt: Sonja Hechler

E-Mail: muehle@muehlebinzen.de

Telefon: 0049 7621 6072

Apero Classic

Glühwein | Winzersekt | Wasser

Schinken Käsehörnchen

Bruschetta

Gemüsesticks

12€

Apero Regional

Glühwein | Winzersekt | Wasser

Minizwiebelkuchen

Maronensuppe Speckgröstl

Schwarzwälder Schinken | Pumpernickel

18 €

Apero Italien

Glühwein | Winzersekt | Wasser

Focaccia | Gebeizter Lachs

San Daniele Schinken | Büffelmozzarella

Tomatenshot

21€

Apero Gourmet

Champagner | Chardonnay | Wasser

Entensandwich Maronencreme

Schwarzwurzelsuppe | Perigord-Trüffel

Reibekuchen | Sauerrahm | Kaviar

Ziegenkäsepraline | Apfel Spitzkohlsalat

36€

Menü 1

Amuse bouche

Feldsalat | Kartoffeldressing | Ei | Croutons und Speck

oder

Kürbis-Kokos-Süppchen | Öl | Kerne

Rehragout | Haselnuss-Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren

Schokomousse | Glühweinkirschen | Zimtschaum

54€

Menü 2

Amuse bouche

Lachstatar | Gurke | Wasabi

Roastbeef am Stück gebraten

Portweinjus | Schwarzwurzeln | Kartoffelkrapfen

Crème brûlée mit Ananassorbet

66€

Menü 3

Amuse bouche

Carpaccio vom Rinderfilet | Büffelmozzarella | Kaviar

Champignonessenz | Pilzravioli | Kräutersalat

Gefüllte Perlhuhn Brust | zweierlei von der Pastinake | Brombeerjus

Topfenstrudel | Birnenragout | Rumrosineneis

84€

Menü 4

Amuse bouche

Hausgebeizter Seesaibling | Erbse | Blumenkohl

Himmel und Erde von der Gänseleber
karamellisierter Apfel | Kartoffel-Mousseline

Brust und Keule von der Gans
Rotkohl | Apfel Chutney | Kartoffelknödel

Nougat Buchtel mit Vanillesauce

104€