

Vorspeisen

PASTINAKENCRÈMESUPPE	EUR 14
Rote Bete Ravioli Herbsttrüffel	
FELDSALAT	EUR 13
Bio-Ei Croutons Speck	
TATAR VOM LAMM	EUR 23
Weißer Rettich Paprika Brioche	
ZIEGENKÄSEPRALINE	EUR 16
im Pumpernickel-Rosinenmantel Apfel-Spitzkohlsalat	
HAUSGEBEIZTER LACHS	EUR 21
Grünkohl Honig Grapefruit	
TAUBENBRUST	EUR 27
Blumenkohl Zwetschge Zewtschgenvinaigrette	

Zwischengang

CARPACCIO VON WILDWASSERGARNELEN <i>'auwarm serviert'</i>	EUR 35
Ketakaviar Buchenpilze	

Hauptgänge

ROTE BETEKNÖDEL <i>'hausgemacht'</i>	EUR 28
Spitzkohl Marillen-Haselnusscrumble Bergkäse braune Butter	
FILET VOM SEETEUFEL	EUR 43
provenzialisches Gemüse Kartoffelmousseline Gazpacho	
STEINBUTTFILET	EUR 48
zweierlei vom Butternusskürbis Kürbiscappellacci	
REHRÜCKEN <i>'aus heimischer Jagd'</i>	EUR 48
Blumenkohl Quitte Gewürzviebelbüchtel	
ZWEIERLEI VON DER GANS	EUR 41
Apfelsrotkohl hausgemachte Kartoffelklöße glacierte Maronen	
WIENER SCHNITZEL <i>'vom heimischen Kalb'</i>	EUR 34
Gurkensalat Lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	

Dessert

APFELSTRUDEL 'hausgemacht'	EUR 13
Zwetschgenröster Vanilleeis	
RIESLING-TARTE 'karamellisiert'	EUR 16
Brombeeren Vanilleeis	
CASSISFEIGE	EUR 16
Weisses Schokoladenparfait	
AFFOGATO MULINO	EUR 10
Vanille-Eis Espresso Rumlikör	
KÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE WALTMANN	EUR 21
St. Maure de Touraine (F), Pierre Robert (F), Reblochon de Gourmets (F) Camambert de Normandie (F), Cironé (CH)	

Mühle-Menü

TATAR VOM LAMM

Weißer Rettich | Paprika | Brioche

PASTINAKENCRÈMESUPPE

Rote Bete Ravioli | Herbstrüffel

REHRÜCKEN 'aus heimischer Jagd'

Blumenkohl | Quitte | Gewürzviebelbüchtel

RIESLING-TARTE 'karamellisiert'

Brombeeren | Vanilleeis

EUR 77,00 3 Gänge

EUR 89,00 4 Gänge