

Vorspeisen

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

Zwischengang

CARPACCIO VON WILDWASSERGARNELEN <i>‘lauwarm serviert’</i> Ketakaviar Buchenpilze	EUR 35
---	--------

Hauptgänge

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

Dessert

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

Mühle-Menü

TATAR VOM LAMM

Weißer Rettich | Paprika | Brioche

PASTINAKENCRÈMESUPPE

Rote Bete Ravioli | Herbsttrüffel

REHRÜCKEN *'aus heimischer Jagd'*

Blumenkohl | Quitte | Gewürzweibelbuchtel

RIESLING-TARTE *'karamellisiert'*

Brombeeren | Vanilleeis

EUR 77,00 3 Gänge

EUR 89,00 4 Gänge