

Januar – Menu von unserem Küchenchef Karsten Weltin

* * * * *

Crème brûlée von der Gänseleber
Rotwein-Feigen

oder

Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel
mit Feldsalat & Pflaumenkompott

* * * * *

Petersilien-Wurzel-Suppe mit gebratenem Kalbsbries

* * * * *

Scampi (Black Tiger) à la Mühle mit Reis

* * * * *

Lammkrone provençale
Bohnen & Polenta

oder

Filet vom Eichelschwein an Morchel-Rahm-Sauce
Vichy-Karotten & Spätzle vom Brett

* * * * *

Käse von Bernard Antony

* * * * *

Kokosnuss-Mousse mit Mango-Chutney

* * * * *

| | |
|-------------|-------|
| 6-Gang Menu | 95,00 |
| 5-Gang Menu | 85,00 |
| 4-Gang Menu | 75,00 |
| 3-Gang Menu | 65,00 |
| 2-Gang Menu | 55,00 |
| 1-Gang Menu | 38,00 |
| Vorspeise | 25,00 |

Unsere Weinempfehlung

2015er Hechlers Landwein, Gutedel trocken, Bamlach

Flasche 0,7 17,50 Glas (1/8l) 3,00