



MÜHLE

HOTEL & RESTAURANT

Willkommen in der Mühle

Die Gemeinde Binzen am südlichsten Zipfel des Markgräflerlandes ist Heimat des fast 300 Jahre alten Traditionsgasthauses Mühle. In dieser Region Südbadens verwöhnt das milde Klima Wein und Menschen gleichermaßen. Kein Wunder also, dass hier die Uhren ein bisschen langsamer ticken und Genuss besonders großgeschrieben wird. Die Markgräfler Art, Essen, Wein und Lebensart zu genießen, haben wir als Gastgeber der Mühle weiterentwickelt. Nach unserer „feinen Markgräfler Art“ zubereitete Speisen sind regional wie international, bodenständig und dennoch gehoben. Nehmen Sie sich ein wenig Zeit - für einen kleinen Streifzug durch unsere Weinkarte. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Sonja Hechler, Fabio Elia

& das Mühle-Team

Vorspeisen

Gemischter Salat	Rohkost / Kräuter	8,50
Pastinaken Suppe	Gebackenes Kalbsbries	12,50
Hummus	Fenchel / Belugalinsen / Frisée (v)	12,50
Tartar vom Hereford Rind „handgeschnitten“	Spiegelei / Röstbrot	19,00
Wachtelbrust	Risotto / Madeirajus / Kräuter	16,50
Pulpo Carpaccio	Hummus / Fenchel / Zitronenvinaigrette	16,00

Hauptgänge

Cordon bleu vom Kalb	Kartoffelpüree / Erbsen & Karotten	27,00
Kalbsleber „butter“/„sauer“	Rösti	26,00
Geschmorte Ochsenbäckle	Karotten / Kartoffelpüree	26,00
Tafelspitz vom Kalb	Pilzrahmsauce / Spätzle	33,00
Rinderfilet	Spinat / Pfeffersauce / Rösti	39,00

Fischgerichte

Wolfsbarsch	Zuckerschotenrisotto / Velouté	32,00
Filet vom Winterkabeljau	Spinat / Kapern / Zitronenbutter/ Salzkartoffeln	36,00

Dessert

Zitronen- Sorbet	Vodka	9,00
Crème brûlée	Kirschsorbet	11,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen	Passionsfrucht / Vanille	12,00
Käseteller	Käseauswahl von Rohmilchkäse / Feigensenf	15,00
Hausgemachte Fruchtwaie		3,50
Eis oder Sorbet		pro Kugel 3,00

Alle Preise sind inklusive 19 % MwSt.

Markgräfler - Menü

Gemischter Salat

Rohkost / Kräuter

* * *

Geschmorte Ochsenbäckle

Karotten | Kartoffelpüree

* * *

Zitronen-Sorbet

Vodka

37,00 Euro

Mühle - Menü

Pulpo Carpaccio

Hummus | Fenchel | Zitronenvinaigrette

Riesling/Spätlese/trocken

Weingut Huck-Wagner/Efringen-Kirchen 0,1l 4,90 €

* * *

Filet vom Wolfsbarsch

Zuckerschotenrisotto | Velouté

* * *

Tafelspitz vom Kalb | Pilzrahmsauce | Spätzle

Hospices de Nuits/ Nuit -Saint-Georges

1er Cru/ Côte-d' Or/ Bourgogne 0,1l 10,50 €

* * *

Crème brûlée | Kirschsorbet

Ehrenstetter Gutedel/ Eiswein „exklusiv“

Markgräfler Winzer eG/Efringen-Kirchen 5cl 11,00 €

3-Gang-Menü 55,00 Euro (ohne Wolfsbarsch)

4-Gang-Menü 78,00 Euro