



# 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*

<i>Markgräfler Feldsalat</i>	<i>Kartoffeldressing / Speckchip / Croutons</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Hausgebeizter Lachs</i>	<i>Avocado / Wildkräuter</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tartar vom Hereford Rind „handgeschnitten“</i>	<i>Spiegelei / Röstbrot</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Marinierte Scheiben vom Reh</i>	<i>Schwarzwurzelcrème / Orangensalat Honigvinaigrette / Nüsse</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Gänseleberterrine</i>	<i>Cassis / Haselnuss / Brioche</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Tagessuppe</i>		<i>€ 6,50</i>

## *Hauptgänge*

<i>Kalbsleber „butter“/„sauer“</i>	<i>Rösti</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Filet vom Arktis - Saibling</i>	<i>Grünes Gemüse / Süßkartoffel Limonen-Velouté</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Geschmorte Ochsenbäckle</i>	<i>Flower Sprouts / Kartoffelpüree</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Filet vom Winterkabeljau</i>	<i>Rote-Beete-Risotto / Meerrettichschaum</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>Pfeffersauce / Rösti</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Tafelspitz vom Kalb</i>	<i>Morchel-Rahm / Spätzle</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Paniertes Kalbschnitzel</i>	<i>Petersilien Kartoffeln / Senf - Preiselbeeren</i>	<i>€ 24,00</i>

## *Dessert*

<i>Zitronen-Minz Sorbet</i>	<i>Vodka</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Orangen-Crème brûlée</i>	<i>Prosecco Eis</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Schokoladen-Lavakuchen</i>	<i>Passionsfrucht / Vanille</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Käseteller</i>	<i>Käseauswahl von Rohmilchkäse / Feigensenf</i>	<i>€ 15,00</i>

## *Markgräfler - Menü*

Markgräfler Feldsalat | Kartoffeldressing | Speckchip

oder

Badische Flädli-suppe

\* \* \*

Geschmorte Ochsenbäckle | Flower Sprouts | Kartoffelpüree

\* \* \*

Zitronen-Minz Sorbet | Vodka

*37,00 Euro*

## *Abend - Menü*

Hausgebeizter Lachs

Avocado | Wildkräuter

Riesling/Spätlese/trocken

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

\* \* \*

Filet vom Winterkabeljau

Rote-Beete-Risotto | Meerrettichschaum

\* \* \*

Tafelspitz vom Kalb | Morchel-Rahm | Spätzle

Hospices de Nuits/ Nuit -Saint-Georges

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

\* \* \*

Orangen-Crème brûlée | Prosecco Eis

Ehrenstetter Gutedel/ Eiswein „exklusiv“

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

*3-Gang-Menü 59,00 Euro (ohne Kabeljau)*

*4-Gang-Menü 83,00 Euro*