

Weihnachts - Mühlenhelle - Gala – Menü mit Weinempfehlung

2016 Grauburgunder trocken
Weingut Baptist Schäfer, Nahe
0,15 9,00 Euro

2016 Chardonnay Holzfass
Weingut Knewitz, Rheinhessen
0,15l 10,00 Euro

2014 Spätburgunder Qualitätswein
trocken
Weingut Boessneck, Franken
0,15 l 14,00 Euro

2013 Merlot
Omina Romana, Lazien
0,15 l 14,00 Euro

2012 Porteo
Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz
0,1 l 15,00 Euro

Weinempfehlung komplett 60,00 €
Weinempfehlung zu 4 Gängen 50,00 €

Küchengröße zum Auftakt

Amuse Bouche

*Jakobsmuschel / Kräuterseitling
Trüffel / Balsamico*
als à la Carte – Vorspeise 27,00 Euro

Heilbutt

Pak Choi / Walnuss / Zitrone
als à la Carte - Zwischengericht 26,00 Euro
als á la Carte – Hauptgericht 42,00 Euro

Taube & Maronen

Cusco Chuncho 100%

Curry / Haselnuß / Quitte
als à la Carte - Zwischengericht 26,00 Euro
als á la Carte – Hauptgericht 42,00 Euro

Hirschkalb / Sellerie

Gewürze / Rumtopf / Mohn
als à la Carte - Hauptgericht 42,00 Euro

Schoko / Kalamansi / Olive

als á la Carte Dessert 12,00 Euro

Hausgemachte Naschereien

Menü komplett p. Person 106,00
Menü ohne Heilbutt oder Taube
p. Person 88,00

Die Qualität, Frische und Herkunft unserer Lebensmittel liegt uns sehr am Herzen. Darauf achten wir beim Einkauf und der Wahl der Produkte. Obst, Gemüse & Kräuter beziehen wir, wenn möglich, von Bio – Höfen (Bunte Beete) in der Region oder aus eigenem Anbau, Bio - Eier und Milch verwenden wir ausschließlich vom Hof Alpermühle in Nümbrecht, Schokolade von Original Beans, einer unserer weiteren Bio -Lieferanten ist Byodo.

Kleines Menü mit Weinempfehlung

2017 „Sölvin“ Solaris – Bio
Sylt, Schleswig-Holstein
0,15 8,00 Euro

2016 Grauburgunder Reserve Alte Reben
Weingut Köbelin, Baden
0,15 12,00 Euro

2013 Zweigelt Reserve Königsegg
Schloss Halbturn, Burgenland
0,15 l 10,00 Euro

2012 Sämling Beerenauslese
Weingut Heinz Velich, Burgenland
0,1 l 15,00 Euro

Weinempfehlung komplett 44,00 €
Weinempfehlung klein 32,00 €

Küchengerüße zum Auftakt

Amuse Bouche

Thunfisch / Karotte / Ziegensahne
als à la Carte – Vorspeise 27,00 Euro

Kürbis / Ingwer / Purple Curry
als à la Carte - Zwischengericht 18,00 Euro
als á la Carte – Hauptgericht 26,00 Euro

Backe, Filet & Tatar vom Ochsen
Pfifferlinge / Sellerie / Zwiebeln
als à la Carte - Hauptgericht 42,00 Euro

Quitte / Amaranth

Original Beans Edelweiss

als á la Carte – Dessert 12,00 Euro

Hausgemachte Naschereien

Menü pro Person 90,00 €
Menü ohne Kürbis p. P. 66,00

Veganes Menü mit Weinempfehlung

2016 Sauvignon Blanc
Weingut Knewitz, Rheinhessen
0,15 l 6,50 Euro

2011 Grauburgunder Reserve
Schlossgut Diel, Nahe
0,15 l 9,00 Euro

2015 Grüner Veltliner Eiswein
Weingut Nigl, Kremstal
0,1 l 15,00 Euro

Weinempfehlung 29,00 Euro

Küchengerüße zum Auftakt

Amuse Bouche

Wintergemüsesalat / Avocado
Romana Salatherzen / Kräuterseitlinge
als á la Carte – Vorspeise 18,00 Euro

Bulgur / Lasagne / Gewürztomate
als á la Carte – Hauptgericht 26,00 Euro

Original Beans Schokolade 70%
& frische Beeren

als á la Carte 12,00 Euro

Hausgemachte Naschereien

Menü pro Person 49,00 €