

Mühlenhelle - Bistro - Menü

Marinierte Tafelspitzscheiben mit Schnittlauchsauce, Käferbohnen und Kürbiskernöl
à la Carte - Vorspeise Euro 11,50

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis - Risotto und geschmortem Kürbis
à la Carte - Hauptgericht Euro 26,00

Mousse - Törtchen von Original Beans- Esmeralda Vollmilch Schokolade
mit Beerenragout & Lebkucheneis
à la Carte - Dessert 9,50 Euro

Menüpreis komplett pro Person 36,00 Euro

Vorspeisen

Gemischter Salat mit geschmorten Kürbisspalten, Nüssen
und Quitten-Chutney Euro 12,50

Räucheraal mit Räucheraalmousse, Gurkenrelish und kleinem Salat Euro 11,50

"Ceasar Salad" mit Croutons,
Parmigiano Reggiano und gebratenen Riesengarnelen Euro 14,00

Variation von der Lambachtaler Lachsforelle
mit Dill - Senfsauce und kleinem Salat Euro 14,50

Gänseleber - Pralinen im Kürbiskernmantel
mit süßem Grünen Veltliner - Gelee Euro 12,50

Suppen

Crèmesuppe von Dieringhausener Topinambur mit Blätterteig - Stangerl' Euro 7,50

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer & Croutons Euro 7,50

Vegetarische Gerichte

Gebratene Serviettenknödel mit Rahmpilzen und geschmortem Kürbis Euro 22,00

Fischgerichte

Gebratenes Label Rouge - Lachsfilet mit Portwein - Linsen und hausgemachten Gnocchi	Euro 24,00
Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, buntem Gemüse und Kartoffelpüree	Euro 26,00

Fleischgerichte

Short Rib vom Bayerischen Rindfleisch mit Rahmspitzkohl und Kartoffelpüree	Euro 25,00
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro 22,00
Rinderrückensteak mit karamellisierten Zwiebeln, grünem Spargel und Serviettenknödel	Euro 33,00

Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten	Euro 10,00
Zwetschgenknödel in Haselnussschmelze mit Zwetschgenkompott & Rum-Rosineneis	Euro 9,50
Zimt Panna Cotta mit Quittenkompott und Orangensorbet	Euro 9,50
Mühlhelle Kaiserschmarrn' mit allem „Drum und Dran“ (dauert kurzweilige 20 Minuten)	Euro 10,50
Hausgemachtes Eis	pro Kugel Euro 2,00
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel Euro 2,50
5 – erlei Hausgemachte Pralinen & Naschereien aus der Patisserie	Euro 7,50

Die Qualität, Frische und Herkunft unserer Lebensmittel liegt uns sehr am Herzen. Darauf achten wir bereits beim Einkauf und der Wahl der Produkte. Obst, Gemüse & Kräuter beziehen wir, wenn möglich, von Bio – Höfen in der Region (Bunte Beete / Lindlar) 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. Falls Sie Allergiker sind, sich vegan oder auch vegetarisch ernähren, melden Sie sich einfach bei uns – am Besten schon bei Ihrer Reservierung!! - wir helfen Ihnen gerne bei der Speisenwahl oder reichen Ihnen unsere Allergiker – Karte.