

# Mühlhelle –Gala-Menü mit Weinempfehlung

2017 Grüner Veltliner Senftenberger Piri

Weingut Nigl, Kremstal

0,15 7 €

\*\*\*

2016 Vinz Silvaner Alte Reben - Bio

Weingut am Stein, Franken

0,15 8 €

\*\*\*

2004 Riesling Altenberg Qualitätswein

Weingut von Othegraven & Die

Weinfunatiker, Saar

0,15 l 10 €

\*\*\*

2015 Chardonnay

Hahn Winery, Californien

0,15 l 8 €

\*\*\*

2014 Solèr IGT

De Stefani, Venetien

0,15 l 10 €

\*\*\*

2014 Grand Vin La Clape

Château Hospitalet, Gérard Bertrand

Languedoc

0,15 l 15 €

\*\*\*

Banyuls Grand Cru

Cellier des Templiers, Collioure

0,1 l 15 €

Weinempfehlung komplett 68 €

Weinempfehlung zu den 5 Gängen 46 €

Küchengröße zum Auftakt

\*\*\*

Amuse Bouche

\*\*\*

Bodensee – Aal & Ochsenbacke

Zwiebel / Meerrettich

als à la Carte – Vorspeise 24 €

\*\*\*

„Wurzelgemüsefeld“

Pumpernickel / Olive

als à la Carte - Zwischengericht 18 €

als á la Carte – Hauptgericht 26 €

\*\*\*

Steinbutt / Kokos – Thai - Curry

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Pot au feu von Gamba Rocha,

Jakobsmuschel, Muscheln & Rotbarbe

Tomate / Fenchel

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Lamm / Paprika

Aubergine / Grieß - Strudel

als à la Carte - Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Pulled Lammhaxe & Kichererbse

Curry / Koriander / Macadamia

als à la Carte - Zwischengericht 19 €

\*\*\*

70% Original Beans Cru Virunga

Raz el Hanout / Haselnuss / Kürbis

als á la Carte Dessert 12 €

\*\*\*

Hausgemachte Naschereien

Menü komplett p. Person 129 €

Menü ohne Steinbutt & Haxe 102 €

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 in der Region oder aus eigener Ernte, Bio - Eier und Milch verwenden wir ausschließlich vom Hof Alpernmühle in Nümbrecht, Schokolade von Original Beans, einer unserer weiteren Bio -Lieferanten ist Byodo.

## *Kleines Menü mit Weinempfehlung*

*2015 Riesling Qualitätswein trocken*

*Schlossgut Diel, Nahe*

*0,15 9,50 €*

*\*\*\**

*2016 Gemischter Satz Ried Ulm*

*Nussberg DAC - Bio*

*Weingut Wieninger, Wien*

*0,15 10 €*

*\*\*\**

*2016 Spätburgunder Caspar C*

*Qualitätswein*

*Deutzerhof, Ahr*

*0,15 l 14,50 €*

*\*\*\**

*2012 Sämling Beerenauslese*

*Weingut Heinz Velich, Burgenland*

*0,1 l 15 €*

*Weinempfehlung komplett 47 €*

*Weinempfehlung klein 36 €*

*Küchengrüße zum Auftakt*

*\*\*\**

*Amuse Bouche*

*\*\*\**

*Königs - Makrele*

*Zitrone / Kapern / Schmand*

*als à la Carte – Vorspeise 26 €*

*\*\*\**

*Kalbs – Bries*

*Kartoffel / Petersilie*

*als à la Carte - Zwischengericht 26 €*

*als á la Carte – Hauptgericht 42 €*

*\*\*\**

*Kalbsfilet / Karotte / Ingwer*

*als à la Carte - Hauptgericht 42 €*

*\*\*\**

*Buttermilch / Fenchel / Yuzu*

*als á la Carte – Dessert 12 €*

*\*\*\**

*Hausgemachte Naschereien*

*Menü pro Person 92 €*

*Menü ohne Bries pro Person 68 €*

## *Veganes Menü mit Weinempfehlung*

*Küchengrüße zum Auftakt*

*\*\*\**

*Amuse Bouche*

*\*\*\**

*Bohnen Cassoulet*

*Chili / Pilze / Frühlingröllchen*

*als á la Carte – Vorspeise 18 €*

*\*\*\**

*Gerstengraupen / Spitzkohlroulade*

*Bunte Gemüse - Perlen*

*Spicy Soja-Mayonnaise*

*als á la Carte – Hauptgericht 26 €*

*\*\*\**

*„Pina Colada“*

*als á la Carte 12 €*

*\*\*\**

*Hausgemachte Naschereien*

*2016 Haardt Scheurebe – Bio*

*Weingut Müller – Catoir, Pfalz*

*0,15 l 7 €*

*\*\*\**

*2016 Grauburgunder Reserve*

*Alte Reben*

*Weingut Köbelin, Baden*

*0,15 12 €*

*\*\*\**

*2015 Grüner Veltliner Eiswein*

*Weingut Nigl, Kremstal*

*0,1 l 15 €*

*Weinempfehlung 32 €*

*Veganes Menü pro Person 49 €*