

# 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

0,151 10 €

\*\*\*

2017 Viognier de Rosine

Domaine Ogier, Rhone

0,151 9 €

\*\*\*

2014 Solèr IGT

De Stefani, Venetien

0,151 10 €

\*\*\*

2016 Malepère AOC - Bio

Château de la Soujeole, Languedoc

0,151 10 €

\*\*\*

2015 Kreuznacher Paradies

Riesling Auslese

Weingut Korell Nahe

0,11 15 €

Weinempfehlung komplett 66 €

Weinempfehlung zu den 5 Gängen 46 €

Küchengrüße zum Auftakt

\*\*\*

Amuse Bouche

\*\*\*

Kaninchen / Fenchel

Rucola / Frühlingsgemüse

als à la Carte – Vorspeise 24 €

\*\*\*

Konfierter Deutscher Stangenspargel

Pinienkerne / Estragon / Tomate

als à la Carte - Zwischengericht 18 €

als á la Carte – Hauptgericht 26 €

\*\*\*

Steinbutt & Thai – Curry

wilder Brokkoli / Kokosnuss / Avocado

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Jakobsmuschel

Blumenkohl / Zitrone / Walnuss

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Lamm / Paprika /

Aubergine / Lammtortellini

als à la Carte - Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Pulled Lammhaxe & Kichererbse

Curry / Koriander / Macadamia

als à la Carte - Zwischengericht 19 €

\*\*\*

Erdbeere / Mascarpone

Balsamico / Minze

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***

*Küchengerüße 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 €*

\*\*\*

*Rinderfilet & Tatar*

*grüner & weißer Spargel*

*Béarnaise – Knödel / Estragon*

*als à la Carte - Hauptgericht 42 €*

\*\*\*

*Rhabarber / Topfen / Cerealien*

*als á la Carte – Dessert 12 €*

\*\*\*

*Hausgemachte Naschereien*

*2017 Riesling Qualitätswein trocken*

*Schlossgut Diel, Nahe*

*0,15 9,50 €*

\*\*\*

*2016 Gemischter Satz Ried Ulm*

*Nussberg DAC - Bio*

*Weingut Wieninger, Wien*

*0,15 10 €*

\*\*\*

*2014 Spätburgunder Qualitätswein*

*Weingut Boesneck, Franken*

*0,15 l 14 €*

\*\*\*

*2013 Ruster Ausbruch Welschriesling*

*Weingut Triebaumer, Neusiedlersee*

*0,1 l 15 €*

*Weinempfehlung komplett 46 €*

*Weinempfehlung klein 36 €*

*Menü pro Person 92 €*

*Menü ohne Bries pro Person 68 €*

## ***Veganes Menü mit Weinempfehlung***

*Küchengerüße zum Auftakt*

\*\*\*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Frühlingsgemüsesalat*

*Linsen / Nüsse*

*als á la Carte – Vorspeise 18 €*

\*\*\*

*Knusprige Erbse / Deutscher Spargel*

*Kartoffel / Rote Zwiebel*

*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 €*