

# Mühlenhelle - Bistro - Menü

Spargelcremesuppe mit Croutons

à la Carte - Vorspeise 7,00 Euro

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Spargelragout und Serviettenknödel

à la Carte - Hauptgericht 24,00 Euro

\*\*\*

Erdbeer - Parfait mit marinierten Erdbeeren und Mandelkrokant

à la Carte 8,00 Euro

Menüpreis pro Person 36,00 Euro

## Vorspeisen

"Ceasarsalad" mit Nüssen, Croutons & Parmigiano Reggiano	Euro 9,50
... mit süß-sauer marinierter Hähnchenkeule	Euro 14,00
... mit gebratenen Riesengarnelen & Parmigiano Reggiano	Euro 15,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Spargel - Frühlingslauch - Vinaigrette und kleinem Salat	Euro 15,50
Variation von Lambachtaler Lachsforelle mit Senf-Dill Sauce und kleinem Salat	Euro 14,00
Salat von grünem und weißem Spargel mit Nordseekrabben	Euro 18,00
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Mango - Chili - Chutney & Linsensalat	Euro 11,50

## Suppe

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons	Euro 6,50
Rind's Suppe mit Flädle und Gemüse	Euro 8,00

## Vegetarisches Gericht

Sylter Pasta mit Bärlauchpesto, grünem und weißen Spargel, Kirschtomaten	Euro 22,00
..... mit wahlweise Bärlauchpesto oder Oliven-Tapenade (kleine Portion)	Euro 12,50

## Fischgerichte

Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffelpüree und buntem Gemüse	Euro 26,00
Gebratene Fischfilets mit Riesengarnele, Kräuterrisotto und grünem Spargel	Euro 26,00

## Fleischgerichte

Lammhüfte mit Rahmkohlrabi und Gemüserösti	Euro 26,00
Rinderrückensteak mit Deutschem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Euro 32,00
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln und gemischten Salat	Euro 22,00

## Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Fruchtebrot	Euro 12,00	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Karamellsauce, Vanilleeis & marinierten Beeren	Euro 8,50	
Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet	Euro 9,50	
Buttermilchmousse mit Rhabarber, Vanillesauce und Buttermilcheis	Euro 8,50	
Mühlenhelle Kaiserschmarrn' mit allem „Drum und Dran“ (dauert kurzweilige 20 Minuten)	Euro 11,00	
Hausgemachtes Eis	pro Kugel	Euro 2,00
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	Euro 2,50
Hausgemachte Pralinen & Naschereien aus der Patisserie		Euro 7,50

Die Qualität, Frische & Herkunft unserer Lebensmittel liegen 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 oder aus eigener Ernte, 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.