

Mühlhelle –Gala-Menü mit Weinempfehlung

2018 Weißburgunder Qualitätswein
trocken, Weingut Korrell Johanneshof

Nahe
0,15 7 €

2016 Vinz Silvaner Alte Reben - Bio
Weingut am Stein, Franken

0,15 8 €

2017 Nierstein Hipping Riesling
Auslese trocken, Weingut Seebrich,

Nierstein
0,15 l 8,50 €

2014 Crianza DOC
Bodegas Sierra Cantabria, Rioja

0,15 l 10 €

2016 Malepère AOP
Château de La Soujeole, Gerard
Bertrand, Languedoc - Roussillon

0,15 l 10 €

2012 Botas Vintage
Weingut Schneider, Pfalz

0,15 l 15 €

London No1 BlueGin & Th.Henry Tonic
9,2 €

Weinempfehlung komplett 65 €
Weinempfehlung zu den 5 Gängen 56 €

Küchengrüße zum Auftakt

Amuse Bouche

Tomate / Gamba Rocha
Artischocke / Rucola
als à la Carte – Vorspeise 24 €

Oberbergische
Aubergine / Bärlauchpesto
Ziegenkäse / Oliven / Birne
als à la Carte - Zwischengericht 18 €
als á la Carte – Hauptgericht 26 €

Steinbutt / Fenchel
Safran / Estragon
als à la Carte - Zwischengericht 26 €
als á la Carte – Hauptgericht 42 €

Lamm - Backe
Gemüse - Pot au Feu
als à la Carte - Zwischengericht 26 €
als á la Carte – Hauptgericht 42 €

Lammrücken / Parmesan
Fregola Sarda / Petersilie / Bohnen
als à la Carte - Hauptgericht 42 €

Rohmilchkäseauswahl
à la Carte 12 €

“Gin Tonic” / Gurke / Zitrone / Minze
als á la Carte Dessert 12 €

Hausgemachte Naschereien

Menü komplett p. Person 130 €
Menü ohne Steinbutt 106 €

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 Alpermühle in Nümbrecht, Schokolade von Original Beans, einer unserer weiteren Bio -Lieferanten ist Byodo.

Kleines Menü mit Weinempfehlung

2018 Grüner Veltliner Horizont -Bio

Weingut Zillinger, Weinviertel

0,15 8 €

2018 Sancerre AOC

Domaine Joseph Mellot, Loire

0,15 10 €

2014 Spätburgunder Qualitätswein

Weingut Boesneck, Franken

0,15 1 14 €

2015 Kreuznacher Paradies

Riesling Auslese

Weingut Korell Nahe

0,1 1 15 €

Weinempfehlung komplett 45 €

Weinempfehlung klein 36 €

Küchengerüße zum Auftakt

Amuse Bouche

Jakobsmuschel / Kohlrabi

Apfel / Liebstöckel

als à la Carte – Vorspeise 26 €

Lambachtal Lachsforelle

Gurke / Dill / Pasta

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

Rinderfilet & Tatar

Steinpilze / Kartoffel / Sauce Vierge

als à la Carte - Hauptgericht 42 €

Spanische Melone

Safran / Honig / Quark

als á la Carte – Dessert 12 €

Hausgemachte Naschereien

Menü pro Person 92 €

Menü ohne Lachsforelle p. Person 68 €

Veganes Menü mit Weinempfehlung

2016 Haardt Scheurebe – Bio

Weingut Müller – Catoir, Pfalz

0,15 1 7 €

2016 Grauburgunder Reserve

Alte Reben

Weingut Köbelin, Baden

0,15 12 €

2012 Botas Vintage

Weingut Schneider, Pfalz

0,1 1 15 €

Weinempfehlung 32 €

Küchengerüße zum Auftakt

Amuse Bouche

Sommergemüsesalat

Linsen / Nüsse

als á la Carte – Vorspeise 18 €

Fregola Sarda / Kräuterpesto

Pfifferlinge / Tempuragemüse

als á la Carte – Hauptgericht 26 €

Original Beans Schokolade 70% Cru Virunga

Himbeere / Filo - Knusperteig

als á la Carte 12 €

Hausgemachte Naschereien

Veganes Menü pro Person 49 €