

Mühlhelle - Bistro - Menü

Mühlhelle - Gazpacho mit Oliven und Mandeln

à la Carte - Vorspeise 6,50 Euro

Zanderfilet mit mediterranen Gemüsen und roter Cremepolenta

à la Carte - Hauptgericht 24,00 Euro

Holunderblüten - Parfait mit marinierten Erdbeeren und süßem Minz - Pesto

à la Carte 8,00 Euro

Menüpreis pro Person 36,00 Euro

Vorspeisen

„Ceasarsalad“ mit Nüssen, Croutons & Parmigiano Reggiano	Euro 9,50
... mit gebratenen Riesengarnelen & Parmigiano Reggiano	Euro 15,50
Rindertatar mit Salsa Verde und Brotchips	Euro 16,50
Ceviche von der Lambachtaler Lachsforelle mit Avocado, Bio - Tomaten und kleinem Salat	Euro 15,00
Marinierte Scheiben vom Sußländer Schweinebraten mit Schalotten- Senf- Vinaigrette und grünem Bohnensalat	Euro 12,50
„Oberbergisches Bio -Tomatenbrot“ mit roten Zwiebeln, Rucola und körnigem Frischkäse	Euro 12,50

Suppe

Rindssuppe mit Frittaten und Gemüse	Euro 7,50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Schwarzbrot-Croutns	Euro 6,50

Vegetarische Gerichte

Kräuter - Risotto mit gebackenen Tempuragemüsen und pikanter Gemüsejus	Euro 22,00
Hausgemachte Kräuter - Spätzle mit Rahm - Pfifferlingen & Brokkoli	Euro 22,00

Fischgerichte

Gebratenes Isländisches Kabeljaufilet mit weißem Tomatenschaum, Oliven-Risotto und konfiertem Fenchel	Euro 28,00
„Mühlenhelle – Zarzuela“ - Fischfilets und Riesengarnele in fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauchbaguette	Euro 26,00

Fleischgerichte

Rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachten Kräuterspätzle, Rahm - Pfifferlingen und Brokkoli	Euro 24,00
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, grünem Spargel und Sylter-Kürbis-Pesto-Pasta	Euro 32,00
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat	Euro 22,00

Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Früchtebrot	Euro 12,00	
Grießflammerie mit frischen Beeren und Zitronensorbet	Euro 8,50	
Kokosmousse mit Ananasragout und Blaubeersorbet	Euro 8,50	
Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Pfirsichragout und Schoko-Eis	Euro 9,50	
Mühlenhelle Kaiserschmarrn' mit sommerlichem „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 (Bunte Beete) 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.