

# Mühlenhelle - Gala – Menü mit Weinempfehlung

2017 Riesling Alte Reben  
Weingut Van Volxem, Saar  
0,15 9 €

\*\*\*

2014 La Clape  
Chateau Hospitalet, Languedoc -  
Rousillon  
0,151 11 €

\*\*\*

2014 Hermes Diactoros  
Omina Romana, Lazio  
0,151 9 €

\*\*\*

2017 Spätburgunder Höhenflug  
Weingut Hensel, Pfalz  
0,151 9 €

\*\*\*

2015 Ruster Ausbruch  
Weingut Triebaumer, Burgenland  
0,11 15 €

Weinempfehlung komplett 51,00 €  
Weinempfehlung zu 4 Gängen 41,00 €

*Küchengröße zum Auftakt*

\*\*\*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Bayrische Garnele*  
*Rettich / Wasabi / grüne Bohne*  
als à la Carte – Vorspeise 27 €

\*\*\*

*Heilbutt*

*Kokos / Zuckerschoten / Walnuss*  
*Avocado / Brunnenkresse*  
als à la Carte - Zwischengericht 26 €  
als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

*Lasagne vom Short Rib*  
*Spinat / Pilze*

als à la Carte - Zwischengericht 18 €  
als á la Carte – Hauptgericht 32 €

\*\*\*

*Kalbsfilet*

*Karotte / Zwiebel / wilder Brokkoli*  
als à la Carte - Hauptgericht 42 €

\*\*\*

*Original Beans Edelweiß*  
*Orange & Kürbis*

als á la Carte Dessert 12 €

\*\*\*

*Hausgemachte Pralinen & Naschereien*

*Menü komplett p. Person 106 €*  
*Menü ohne Heilbutt p. Person 92 €*

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 ( Bunte Beete) in der Region oder aus eigenem Anbau, 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 „Sölvin“ Solaris – Bio  
Sylt, Schleswig-Holstein  
0,15 8 €

\*\*\*

2017 L'Indomptable de Cigalus - Bio  
Gérard Bertrand, Pays d'Oc  
0,151 12 €

\*\*\*

2015 Grüner Veltliner Eiswein  
Weingut Nigl, Kremstal  
0,11 15 €

Weinempfehlung komplett 33,00 €

Küchengröße zum Auftakt  
\*\*\*

Amuse Bouche  
\*\*\*

Jakobsmuschel  
Mango / Lauch / Miso  
als à la Carte – Vorspeise 28 €

\*\*\*

Hirschrücken / Sellerie  
Kaffee / Mohn – Schupfnudeln  
Cranberry / Flower Sprouts  
als à la Carte Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Joghurt / Apfel / Amaretto / Mandel  
als á la Carte – Dessert 12 €

\*\*\*

Hausgemachte Naschereien

Menü pro Person 68 €

# Veganes Menü mit Weinempfehlung

2017 Grüner Veltliner Bio  
Weingut Soellner, Wagram  
0,15 7,5 €

\*\*\*

2014 Viognier  
Omina Romana, Lazio  
0,151 10 €

\*\*\*

2013 Banyuls Rimage Mise  
Précoce  
Cellier des Templiers, Banyuls  
0,11 15 €

Weinempfehlung 31,00 Euro

Küchengröße zum Auftakt  
\*\*\*

Amuse Bouche  
\*\*\*

Pot au Feu von Kichererbse & Curry  
Kürbis / Pilze / Cashewkerne  
als á la Carte – Vorspeise 18 €

\*\*\*

Reis Wan-Tan / Wokgemüse / Süßkartoffel  
als á la Carte – Hauptgericht 26 €

\*\*\*

70& Original Beans Schokolade  
Knusperrolle / Ananas / Kokosnuss  
als á la Carte 12 €

\*\*\*

Hausgemachte Naschereien

Menü pro Person 49 €