

Mühlenhelle - Bistro - Menü

Kürbiscrèmesuppe & Croutons

à la Carte - Vorspeise € 6,5

Wiehler Rehraugot mit geschmorten Karotten,
hausgemachten Spätzle & Pfifferlingen

à la Carte - Hauptgericht € 24

Grießflammerie mit Ananasragout und Melonen Sorbet

à la Carte € 8

Menü pro Person € 36

6

Vorspeisen

Salat vom geschmorten Bio-Kürbis mit Ziegenkäseröllchen,
grüner Tomatenmarmelade und Feldsalat € 12

Tafelspitzscheiben mit Paprika-Zwiebel Vinaigrette und kleinem Salat € 12

Variation von der Lambachtaler Lachsforelle mit Dill - Senf Sauce € 14

Ceasar Salad mit gerösteten Nüssen, Parmigiano Reggiano & Croutons € 11

.....und mit gebratenen Riesengarnelen € 17

Suppe

Mühlenhelle - Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot € 8,50

Rinds'suppe mit Frittaten & Gemüse € 6,50

Vegetarische Gerichte

Kräuterrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Parmigiano Reggiano € 25

Fregola Sarda mit wildem Brokkoli, Pfifferlingen und veganem Kräuterpesto € 22

Fischgerichte

„Mühlenhelle - Zarzuela“ nach Art des Hauses

Fischfilets mit Riesengarnele in fruchtiger Bio – Tomaten - Knoblauchsauce
& Knoblauchbaguette € 28

Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, buntem Gemüse und Kartoffelpüree € 28

Fleischgerichte

Rinderrückensteak von der Färse mit hausgemachten Bandnudeln,
gebratenen Steinpilzen & Gurkensalat € 32

Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln,
kleinem Salat & kalt gerührten Preiselbeeren € 27

Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Fruchtebrot € 12

Holunderblüten - Parfait mit eingelegten Pfirsichen,
Himbeersauce & Mandelkrokant € 8,5

Lauwarmer Original Beans Schokoladenkuchen
mit Karamellsauce & Erdbeersorbet € 10

Crème Brûlée mit eingelegte Melonen und Kokoseis € 9

Mühlenhelle Kaiserschmarrn' mit allem „Drum und Dran“
(dauert kurzweilige 20 Minuten) € 11

Hausgemachtes Eis pro Kugel € 2

Hausgemachte Sorbets pro Kugel € 2,5

Hausgemachte Pralinen & Naschereien aus der Patisserie € 7,5

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 eigenem Anbau, Bio - Eier und Milch verwenden wir ausschließlich vom Hof Alpernmühle in Nümbrecht, die 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.

Mühlenhelle – Küche auch zuhause genießen:

Alle Speisen der Bistro – Karte sowie unsere BBQ – Box bieten wir auch weiterhin als Takeaway zu unseren regulären Küchen – Zeiten zum Abholen an! – Wir bitten hier um Vorbestellung, um Wartezeiten zu vermeiden.