Mühlenhelle - Bistro - Menü

Cous Cous - Bowl mit Oliven & mediterranem Gemüse à la Carte - 12€

Perlhuhnbrust mit Spargel – Kohlrabi - Ragout & Basmati - Reis à la Carte – Hauptgericht 29 € ***

Yuzu - Parfait mit Erdbeeren, Original Beans Schokoladen - Schaum und Kokos-Chip à la Carte - Dessert 11 €

Menüpreis pro Person 49 €

Vorspeisen

13.353.331.	
"Caesarsalad" mit Nüssen, Croutons & Parmigiano Reggiano mit gebratenen Riesengarnelen & Parmigiano Reggiano mit Süßkartoffeln und gebackenen Ziegenkäse – Röllchen Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben in Thunfisch – Kapernsauce mit kleinem Salat Spargelsalat mit Tomaten, Estragon & Zwiebel - Vinaigrette Lambachtaler Lachsforellen – Variation mit Honig – Senf – Sauce und einem kleinen Salat	€ 13 € 20 € 17 € 18 € 17
Suppen	
Rinds'suppe mit Frittaten & Gemüse	€7
Spargelcrème - Suppe mit Croutons	€7
Vegetarische / Vegane Gerichte	
Geschmorte Aubergine & Kartoffelecken mit Dattel-Curry Creme und knusprigen Zwiebeln - vegan	€ 22
Hausgemachte Pasta mit Bärlauchpesto, weißem Spargel, Tomate & grünem Babyspargel – vegan	€ 22
½ Pfund Dt. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln I Pfund Dt. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise & Petersilienkartoffeln	€ 19 € 25
Extras	
½ Pfund Stangenspargel zu jedem Hauptgericht anstatt der Gemüsebeilage	€ 6
Portion Schwarzwälder Schinken & heiß geräucherter Putenschinken zum Spargel	€ 5

Fischgerichte

Pochierter Kabeljau mit Spargel – Risotto und gebackenem Tempura - Spargel	€ 35
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut & Petersilienkartoffeln	€ 32
Nordsee - Scholle "Finkenwerder Art", Petersilienkartoffeln & Gurkensalat	€33
Seezunge für zwei Personen mit Petersilienkartoffeln & Gurkensalat 🏻 pro Person	€33
Fleischgerichte	
Rinderrückensteak mit Sauce Hollandaise, Deutschem Stangenspargel & Kartoffeln	€ 42
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln & Blattsalat	€ 29
Geschmorte Lammhaxe mit Auberginen- Caponata und gebackener Polenta	€ 29
1 Pfund Dt. Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Schwarzwälder Schinken & heiß geräuchertem Putenschinken	€ 30
Käse und Desserts	
Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Früchtebrot	€13
"Armer Ritter" mit Kaffee – Eis und Vanille - Sauce	€11
Joghurtmousse-Törtchen mit Erdbeeren, Schokoladencrème und Vanillesauce	€10
Vanille Crème Brûlée mit Rhabarberkompott und Vanille- Eis	€ 12
Mühlenhelle Kaiserschmarrn' mit frühlingshaftem "Drum und Dran" (dauert kurzweilige 20 Minuten)	€ 15
Hausgemachte Eis - & Sorbet - Kugeln nach Wahl pro Kugel	€ 3,5
Hausgemachte Pralinen & Naschereien aus der Patisserie	€9

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 und Bauern 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. Auch unsere Brote backen wir selbst aus biologischen Zutaten. 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!!



