



RIESENGARNELEN IM ORANGEN-PANKO KNUSPER

Kürbis-Safranhummus | Fenchelsalat

★ ★ ★

DIJONSENFSÜPPCHEN

Streifen vom asiatisch gebeiztem Lachs

★ ★ ★

CONFIERTE ENTENKEULE

karamellisiertes Weinkraut | Serviettenklöße mit Röstschalotten und Bacon

oder

IN ROTWEIN GESCHMORTE HAXE VOM NEUSEELAND LAMM

Schwarzwurzeln in Rahm | getrüffelter Kartoffelmuffin

★ ★ ★

MARONENMOUSSE

Rum-Zimtpflaumen | Amarettini Crumble

55,-€

UM **VORBESTELLUNG** BIS SPÄTESTENS ZUM **20.12.2020** WIRD GEBETEN!

ABHOLMÖGLICHKEITEN:

Heiligabend / 1. Weihnachtstag / 2. Weihnachtstag
11-13 Uhr



AB DEM 6.NOVEMBER 2020

- ABHOLUNG -

Freitag: 17 Uhr bis 21 Uhr

Samstag: 17 Uhr bis 21 Uhr

Sonntag: 11 Uhr bis 15 Uhr & 17 Uhr bis 21 Uhr

Vorbestellung täglich möglich

Tel: 02268 6629

Mail: [info @restaurant-zur-muehle.com](mailto:info@restaurant-zur-muehle.com)

(Bestellungen per Mail nur unter Angabe einer Rückrufnummer)

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS FÜR EINE BESTELLUNG DES GÄNSEGERICHTES
GEGEBENENFALLS EIN VORLAUF VON 2 TAGEN ERFORDERLICH IST.**



VORNEWEG

CREMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Knoblauchcrôutons | geröstete Kürbiskerne 7,-

BOUILLON VON DER GANS

Kräuterflädle | Wurzelgemüse | Gänsefleisch 7,-

GEBACKENES LAMMBÄLLCHEN & ZIEGENKÄSEPRALINE

Hummus | Pflaumenchutney | Fenchelsalat 13,-

ASIATISCH GEBEIZTER LACHS

Taboulé | Avocado | Schalottenmarmelade 13,-

HAUPTGÄNGE

TRADITIONELLES GÄNSEESSEN

Stück Brust & Keule von der ganzen Gans (Viertel Gans)
Maronenjus | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß mit Kräuterschmelz |
Marzipan-Rosinen-Bratapfel 30,-

SCHWEINESCHNITZEL NACH „WIENER ART“

Gurken-Kartoffelsalat | Preiselbeeren 16,-

TAFELSPITZ (SOUS VIDE) VOM BASKISCHEN FREILANDKALB

Kartoffelpüree | getrüffelter Rahmwirsing 23,-

SAUTIERTE RIESENGARNELEN

Penne rigate | Knoblauch-Chili-Kräuterrahm 23,-

ZANDERFILET

Kürbis-Safranrisotto | Weißweineloute 21,-

DANACH

VANILLE-MASCARPONECREME

Mango-Ananasragout 7,-

MOUSSE VON ZARTBITTER KUVERTÜRE

Sauerkirsch-Confit 7,-