



SPARGELKARTE

SPARGEL AUS BRUCHSAL

- 1 Pfund -

kleine Salzkartoffeln (neue Ernte) • Hollandaise oder zerlassene Butter

22,50 €

PORTION SPARGEL

- incl. -

kleine Salzkartoffeln • Hollandaise oder zerlassene Butter
wahlweise mit:

BRUST VON DER 'KIKOK' MAISPOULARDE

31,00 €

LACHSFILET TRANCHE

28,50 €

SERRANO & WACHHOLDERSCHINKEN

26,00 €

(Sollten Sie Wünsche bezüglich einer anderen Zusammenstellung haben,
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal darauf an)



VORNEWEG

BÄRLAUCHSUPPE

Knoblauchcrôtons & Schinkenstreifen 10,50 €

KAROTTEN / ORANGEN / INGWERSÜPPCHEN

Wonton mit Scampi & St. Jaques 11,50 €

RIESENGARNELEN / ZITRONENGRASSPIEß

Salat von Cherrytomaten und grünem Spargel | Basilikum | Pinienkerne 16,50 €

POULARDEN-CHILIBÄLLCHEN

Rote Beete Humus | Avokado 15,50 €

GEBRATENER BLUMENKOHL

Tomaten-Pepperoni Sugo | karamellisierte Walnüsse | Granatapfel & Minze 14,50 €

HAUPTGÄNGE

WIENER SCHNITZEL

Speckbratkartoffeln | Gurkensalat im Schmand | Wildpreiselbeeren 24,00 €

IN ROTWEIN GESCHMORTE LAMMHAXE

Kohlrabi | Shiitake | Röstschalotten Polenta 32,00 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

Blumenkohlpüree | Edamame | Fenchelfrittate 32,00 €

RIESENGARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCHRAHM

Tagliatelle 28,00 €

LACHS IN TERIYAKI

Grüner Spargel | Kichererbsen | Reisbällchen 27,00 €

WOLFSBARSCHFILET

Rhabarber-Ruccolarisotto | Weißweinelouté 27,00 €

DESSERT

MOUSSE VON KOKOS & WEISSER SCHOKOLADE

Piña Colada Sorbet & Passionsfruchtschaum 12,00 €

VANILLEPARFAIT

Erdbeer Ragout | Erdbeerespuma 12,00 €

SÜSSES „MÜHLEN TRIO“

Kleine Auswahl von dreierlei Süßspeisen 12,00 €

CREME BRÛLÉE

Pflaumenconfit | Bourbon Vanilleeis 10,50 €

ESPRESSOGEDECK

Espresso & Mini Süßspeise 6,80 €



ZANDER

Rote Beete Cous Cous | Joghurt Kräutersauce



BÄRLAUCHRISOTTO

Austernpilze | Kräuterseitlinge



HÜFTSTEAK VOM AUSTRALISCHEN RIND

Röstschalotten Kruste | Sesam-Keniabohnen | Pommes-Macaire | Blumenkohlpüree



PARFAIT VON VALRHONA KUVERTÜRE

Erdbeer | Rhabarber

62,00 €

Das Mühle Team wünscht
„GUTEN APPETIT“!



JEDEN MONTAG AB 18:00 UHR

Montags ist Menütag, vertrauen Sie unserem Küchenteam
und lassen Sie sich von uns, mit unserem 4 gängigen

Überraschungsmenu verwöhnen

Vorspeise / Zwischengang / Hauptgang / Dessert 55,00 €

FÜR UNSERE (GANZ KLEINEN) GÄSTE...

... bieten wir selbstverständlich auch immer kleine Kindergerichte an.
Über das Angebot klärt sie das Servicepersonal gerne auf.

FEIERN IN DER „MÜHLE“

Sie planen eine Feier oder ein Festessen in unserem Hause?!?

Egal zu welchem Anlass und in welchem Rahmen.

Wir nehmen uns gerne Zeit für eine persönliche
und individuelle Menüabsprache, um Ihnen und ihren Gästen
das Event ganz nach ihren Vorstellungen gestalten zu können.

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Reservierungen ab 8 Personen
ausschließlich Menü anbieten.**

Haben Sie eine Frage zu einem bestimmten Gericht?

Möchten Sie lieber eine andere Beilage?

Oder haben Sie noch andere Wünsche und Anregungen?

...dann würden wir uns freuen, wenn Sie dies unserem Servicepersonal mitteilen,
denn nur wenn wir Ihre Vorlieben kennen, können wir Sie richtig bewirten

...

Wir möchten Sie bitten unser Servicepersonal
auf vorhandene Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten hinzuweisen,
damit das Küchenteam darauf eingehen kann.
Auf Wunsch kann eine Auflistung der Allergene zu den einzelnen Speisen eingesehen werden.



KOKOS-ZITRONENGRASSÜPPCHEN

Riesengarnele in einer Panko-Limetten-Chili Panade

★★★

BRUST VON DER KIKOK-MAISPOULARDE

Spargel aus Bruchsaal | Sauce Hollandaise | Kartoffeln

oder

HÜFTE VOM AUSTRALISCHEN RIND

Röstschalotten-Parmesankruste | Blumenkohlpüree | Sesamkrapfen | Keniaböhnchen

oder

TRANCHE VOM ZANDERFILET

Rote Beete Risotto | Blattspinat | Weißweinelouté | Pastinakenstroh

★★★

HALBGEFRORENES VON VANILLE & MASCARPONE

Erdbeer-Rhabarberconfit | Erdbeerschaum

Menü
49, - €