

# Mühlenhelle –Gala-Menü mit Weinempfehlung

2018 Weißburgunder Qualitätswein  
trocken, Weingut Korrell Johanneshof  
Bad Kreuznach - Bosenheim

0,15 7 €

\*\*\*

2016 Vinz Silvaner Alte Reben - Bio  
Weingut am Stein, Franken

0,15 8 €

\*\*\*

2017 Nierstein Hipping Riesling  
Auslese trocken, Weingut Seebrich,  
Nierstein

0,15 l 8,50 €

\*\*\*

2017 Viognier de Rosine  
Domaine Ogier, Rhone

0,15 l 9 €

\*\*\*

2014 Crianza DOC  
(Tempranillo / Graciano) Bodegas  
Sierra Cantabria, Laguardia

0,15 l 10 €

\*\*\*

2015 Kreuznacher Paradies  
Riesling Auslese  
Weingut Korell Nahe

0,1 l 15 €

Weinempfehlung komplett 56 €  
Weinempfehlung zu den 5 Gängen 41 €

Küchengröße zum Auftakt

\*\*\*

Amuse Bouche

\*\*\*

Kaninchen / Fenchel  
Rucola / Frühlingsgemüse

als à la Carte – Vorspeise 24 €

\*\*\*

Konfierter Deutscher Stangenspargel  
Kichererbse / Curry/Estragon /  
Macadamia

als à la Carte - Zwischengericht 18 €

als á la Carte – Hauptgericht 26 €

\*\*\*

Wolfsbarsch / Powerade  
Tomate / Grüner Spargel/ Bohnen

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Jakobsmuschel  
Blumenkohl / Zitrone / Walnuss

als à la Carte - Zwischengericht 26 €

als á la Carte – Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Ibericorücken / rote Polenta / Mais  
Blutwurst / Sardelle / Kapern /  
wilder Brokkoli

als à la Carte - Hauptgericht 42 €

\*\*\*

Erdbeere / Mascarpone  
Balsamico / Minze

als á la Carte Dessert 12 €

\*\*\*

Hausgemachte Naschereien

Menü komplett p. Person 126 €

Menü ohne Wolfsbarsch 98 €

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 in der Region oder aus eigener Ernte, 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 *Grüner Veltliner Neuland – Bio*  
*Weingut Zillinger, Ebenthal*

0,15 7,00 €

\*\*\*

2016 *Gemischter Satz Ried Ulm*  
*Nussberg DAC - Bio*

*Weingut Wieninger, Wien*

0,15 10 €

\*\*\*

2014 *Spätburgunder Qualitätswein*

*Weingut Boesneck, Franken*

0,15 1 14 €

\*\*\*

2013 *Ruster Ausbruch Welschriesling*

*Weingut Triebaumer, Neusiedlersee*

0,1 1 15 €

*Weinempfehlung komplett 45 €*

*Weinempfehlung klein 35 €*

*Küchengröße zum Auftakt*

\*\*\*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Lambachtaler Forelle*  
*Zitrone / Gurke / Petersilie*

*als à la Carte – Vorspeise 26 €*

\*\*\*

*Kalbs – Bries*

*Kartoffel / Erbse / Pasta*

*als à la Carte - Zwischengericht 26 €*

*als á la Carte – Hauptgericht 42 €*

\*\*\*

*Rinderfilet & Tatar*  
*grüner & weißer Spargel*  
*Béarnaise – Knödel / Estragon*

*als à la Carte - Hauptgericht 42 €*

\*\*\*

*Rhabarber / Topfen / Cerealien*

*als á la Carte – Dessert 12 €*

\*\*\*

*Hausgemachte Naschereien*

*Menü pro Person 92 €*

*Menü ohne Bries pro Person 68 €*

## *Veganes Menü mit Weinempfehlung*

2016 *Haardt Scheurebe – Bio*  
*Weingut Müller – Catoir, Pfalz*

0,15 1 7 €

\*\*\*

2016 *Grauburgunder Reserve*  
*Alte Reben*

*Weingut Köbelin, Baden*

0,15 12 €

\*\*\*

2015 *Grüner Veltliner Eiswein*

*Weingut Nigl, Kremstal*

0,1 1 15 €

*Weinempfehlung 32 €*

*Küchengröße zum Auftakt*

\*\*\*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Frühlingsgemüsesalat*

*Linsen / Nüsse*

*als á la Carte – Vorspeise 18 €*

\*\*\*

*Knusprige Erbse / Deutscher Spargel*  
*Kartoffel / Rote Zwiebel*

*als á la Carte – Hauptgericht 26 €*

\*\*\*

*„Pina Colada“*

*als á la Carte 12 €*

\*\*\*

*Hausgemachte Naschereien*

*Veganes Menü pro Person 49 €*