

APERITIFEMPFEHLUNG

Birnenspritz

Birnensirup, Prosecco, Birnensaft

6,90 €

MONATS-MENÜ

Maronen-Cremesuppe

mit eingelegter Portweinpflaume



Gänsebraten

Brust und Keule von der Gans
Gänsejus, Rosenkohl und Kartoffelklöße



Variation zur Adventszeit

Lebkuchenmousse
Mohnsoufflé
Bratapfeleis

39,00 €

WEIN DES MONATS

Chenin blanc

Weingut Delheim
Südafrika

0,75 l 33,00 €



Gans(z) Wein

Weingut Lergenmüller
Deutschland, Pfalz

0,75 l 26,00 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenfrischkäse

auf einem Nest von Rote Bete Julienne
Aprikosenchutney

9,90 €



Hausgebeizter Pfefferlachs

mit Kartoffel-Kürbis-Puffer und Sauerrahm

14,50 €



Carpacchio vom Hokkaido Kürbis

marinierter Kürbis süß-sauer
mit gebrannten Kürbiskernen

9,90 €



Feldsalat

mit Attländer Apfelvinaigrette
gebratener Gänseleber, Kartoffelbällchen und Apfelchutney

14,90 €



Wild Gulaschsuppe

mit Champignons, Paprika und Kartoffeln
Sauerrahm und Preiselbeerespuma

Vorspeise 7,50 € / Hauptgang 11,50 €



Maronen-Cremesuppe

mit eingelegter Portweinpflaume

7,50 €

WILDSPEZIALITÄTEN

Gänsebraten

Brust und Keule von der Gans
Rosenkohl, Rotkohl
Kartoffelklöße und Gänsejus

26,50 €



Wildpfännchen

verschiedene Steaks aus heimischen Wäldern
Preiselbeerrahm, Vanille-Spitzkohl und Haselnusspätzle

26,50 €



Wildschwein-Curry

Wildschwein-Curry mit asiatischen Aromen
Duftreis und Gurkensalat

18,50 €



Bardierte Fasanenbrust

gebratene Fasanenbrust im Speckmantel
mit karamellisiertem Chicoree, Süßkartoffelpüree und Traubensauce

26,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG

für 2 Personen – wir bitten um Reservierung

Ganze Bauernente am Tisch tranchiert

eine krosse Ente
Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl
und Orangensauce

46,00 €



PASTA

Gnocchis & Bete

in Walnussbutter geschwenkte Gnocchis
mit Spaghetti von der bunten Bete
und leichtem Ziegenkäse-Espuma

14,50 €



Wildlasagne

lecker geschichtete Lasagne
mit hausgemachter Wild-Bolognese und Bechamelsauce
kleiner gemischter Salat

14,50 €

FISCH

Zanderfilet

auf der Haut gebraten
Kartoffel-Linsen-Ragout
und Balsamicokirschen

23,50 €



Forelle „Müllerin Art“

mit Mandelbutter
Kräuterkartoffeln
und Gurkensalat

21,50 €

FLEISCH

Rumpsteak

ca. 220 g feines Rumpsteak vom Angusrind
gratiniert mit Birne und Gorgonzola
Herzoginkartoffeln, gemischter Salat
und Gewürztraminer Velouté

24,50 €



Kalbsleber

nach Berliner Art
mit gerösteten Zwiebeln, Altländer-Apfelspalten
Kartoffelpüree und Jus

21,50 €



Kalbsrahmgulasch

geschmortes Kalbsgulasch in Rahm
mit Waldpilzen, Butterspätzle
und gemischtem Salat

22,50 €



½ Bauernente

mit Rotkohl, Kartoffelklößen
und Orangensauce

21,50 €

MÜHLEN-KLASSIKER

Carpaccio

roh mariniert und hauchdünn
Olivenöl, Balsamico, Rucola, Pinienkerne
frische Parmesanhobel

11,90 €



Roastbeef

rosa gebraten & dünn geschnitten, kalt serviert
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Klein 17,90 € / groß 22,90€



Wild-Burger

schwarzes Burgerbrötchen, Preiselbeercreme
Baconchip, Rotweinschalotten
dazu Pommes Frites mit Cocktailsauce

14,50 €



Pulled-Gans-Burger

geröstetes Briochebrötchen
gezupftes Gänsefleisch, Pflaumenchutney
ColeSlaw vom Rotkohl
dazu Süßkartoffelstäbchen mit Trüffel-Mayonnaise

14,50 €



Wiener Schnitzel

Sardelle, Kapern, Zitrone
Süßkartoffelstäbchen und unsere leckere Trüffel-Mayonnaise
Gurkensalat

22,90 €

DESSERTS

Variation zur Adventszeit

Lebkuchenmousse
Mohnsoufflé
Bratapfeleis

9,90 €



Eisbecher mit lauwarmen Zimtzwetschgen

Vanilleeis, Walnusseis und Wintereis „Zimtpflaume“
mit lauwarmen Zimtzwetschgen, gebrannten Walnüssen und Sahne

7,50 €



Crème brûlée

die „gebrannte Creme“ mit der Karamelkruste

7,50 €



Unsere Empfehlung:

Crêpe Suzette

Ab 2 Personen

dünner Crêpe mit Orangenfilets
in Grand Marnier, Cognac und Orangensaft
am Tisch flambiert
dazu eine Kugel Vanille-Eis

pro Person 10,50 €

*Gerne servieren wir Ihnen
einen leckeren Eisbecher
bitte sprechen Sie unser
Servicepersonal an*
