



## Vorschläge für 4-Gänge-Menü

Portulaksalat mit Joghurtdressing,  
Dill und geräucherter Forelle

Ziegenfrischkäsesuppe  
mit feinem Orangenaroma

Zarter Kalbsrücken  
mit frischen Pilzen der Saison in Rahm  
karamellisiertem Lauch  
und Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Brombeerparfait  
mit Tonkabohnen-Sauce  
und eingelegten Zimtblüten

52,00 € p. Person



Endiviensalat mit fruchtigem Erdbeerdressing,  
frischer Avocado und Mango

Melonen-Portwein-Kaltschale  
mit Gambaspieß

Gebratenes Hirschrückenmedaillon auf Schalottenconfit  
Butter-Romanesco  
und Wacholder-Risotto

Frisch gebackener Zwetschgen-Crumble  
mit leckerem Bourbon-Vanilleeis

49,50 € p. Person



Feldsalat mit Tranchen von geräucherter Entenbrust  
mit Kräuter-Vinaigrette

Duo  
von Broccoli- und Möhrencreme

Zanderfilet kross gebraten auf der Haut  
mit Rieslingschaum  
Orangen-Fenchel-Gemüse  
Reistrilogie

Sachsenwald Eisbecher

47,00 p. Person



Duo von  
hausgebeiztem Limonenlachs & marinierten Flusskrebse  
mit Gurken-Dill-Relish

Pfifferling Cremesuppe  
(nach Saison)  
mit Speck-Croûtons

Roastbeefbraten mit Rotwein-Rosmarinjus  
Rüben-Buttergemüse  
Violette Kartoffeln

Dreierlei Mousse au chocolat  
Zartbitter, Mocca und weiße Schokolade  
mit Schokoladenröllchen

52,00 € p. Person

Stand 08.2015



Rosa gebratener Lammrücken  
auf Portulak-Heidelbeer-Salat  
und Thymianvinaigrette

Weißer Tomatencremesuppe  
mit gegrillten Scampi am Spieß

Schweinefilet im Schinkenmantel  
mit Barolo-Jus  
Bismarck-Vichy Karotten  
Schupfnudeln

Tiramisu  
mit Orangensaft und feinem Kakao

47,00 € p. Person



Shrimpscocktail mit Curry Dip

Klassische Rinder-Consommé  
mit Streifen von gebackenen Kräuterflädle  
und bunten Gemüsestreifen

Geschmorte Lammkeule  
mit Kreuzkümmel  
Speckbohnen  
wahlweise Kartoffelgratin oder Kräuter-Polenta

Pfirsich Melba  
karamellierte Pfirsichspalten  
an Vanillecreme  
und Himbeer-Espuma

49,00 p. Person

Stand 08.2015

SEIT 1871



# FÜRST BISMARCK MÜHLE