

# MÜHLEN-PAUSCHALE

SEIT 1871



FÜRST BISMARCK MÜHLE

## MENÜ

Trilogie von  
Kalbscarpaccio, Vitello Tonato und Antipasti



Hochzeitssuppe  
Kräftige Bouillon mit Spargel, Eierstich, Markklößchen und Gemüse



Saltimbocca von der Perlhuhnbrust in Salbeisauce,  
mit Brokkoli und Tagiatelle



Hausgemachtes Tiramisu  
mit echtem Kakao auf Waldbeerenspiegel



Zum Menü reichen wir Ciabatta, Foccachia und Tomatenbutter



## MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe

Alternativ zum Menü wählen Sie gerne zwischen unserem Sommer- oder Herbstbuffet.

## SOMMER-BUFFET

Kalbscarpaccio mit Macadamiaöl und frisch gehobeltem Parmesan

Bulgursalat mit Kichererbsen und Gemüse

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Antipasti (marinierte Schalotten, Zucchini und Auberginen)

Thunfischsalat mit Lauch, Mais und roter Paprika

Sommerliche Blattsalate

Balsamico-Dressing

Caesars Dressing

Brotkorb

Tafelbutter & Thymian-Limettenbutter



Gazpacho Andaluz im Glas



Maispoularde auf Orangen-Fenchelgemüse mit Creme fraîche

Fussiloni

Gegrilltes Doradenfilet auf buntem Zucchini-gemüse,

Wildreis

Rosa Rehrücken mit frischen Pfifferlingen und Spitzkohl

Kartoffel-Trilogie mit frischen Kräutern



Gegrillte Wassermelone

Honig Panna Cotta mit karamellisiertem Pumpernickel

## HERBST-BUFFET

Feldsalat mit lauwarmen Drillingskartoffeln und Speckdressing  
Linsen-Kräutersalat mit geräucherter Forelle  
Gebackener und eingelegter Hokkaidokürbis  
Waldorfsalat mit Walnüssen  
Wildschinken mit Mango und Melone  
Gebackene Chicoréeblätter mit Champignons, karamellisierter Birne  
in Vanille-Vinaigrette  
Brotkorb  
Kürbiskern- & Tafelbutter



Kürbis-Currycremesuppe mit Croutons vom Holsteiner Schwarzbrot



Wildschweingulasch mit Sauerkirschen  
Rosenkohl und Spätzle in Nussbutter  
Seeteufel Medaillons auf Paprikagemüse  
Kräuterkartoffeln  
Schweinefilet im Wirsingmantel mit frischen Steinpilzen  
Dauphine Kartoffeln



Frisch gebackener Zwetschgen-Crumble mit Vanilleeis und Sahne  
Vollmilchschokoladenmousse mit Eierlikör-Vanille-Schaum

## GETRÄNKE

Fürst Bismarck Mineralwasser  
alle Lüthauer Säfte aus unserem Sortiment  
Coca Cola, Fanta, Sprite  
Thomas Henry Ginger Ale, Bitter Lemon und Tonic Water



Kaffee, Cappuchino, Espresso, Latte Macchiato & Tee



Dithmarscher Pils, Maisels Hefeweizen



Prosecco Frizzante zum Empfang und der gesamten Feier



Rot- und Weißwein  
mit Ihnen abgestimmt zum Menü und der gesamten Feier



Aperol Spritz, Hugo  
Campari – Orangensaft  
Whisky Cola, Cuba Libre  
Gin Tonic, Wodka Lemon



Averna, Ramazotti, Sambuca  
Grappa, Korn & Kümmel



Blumenbouquet für die Tische, farblich auf Ihre Wünsche abgestimmt



Preis pro Person € 129,- für 8 Stunden  
Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenfrei  
Kinder bis zum 12. Lebensjahr 50% danach Vollzahler