

# Speisekarte

## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| Belugalinsen- Birnen Salat mit Balsamico und Estragon dazu gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian | 14,50 € |
| Rotkohl- Mango Salat mit rosa gegarter Entenbrust, Sesam, Cranberrys und Koriander                       | 17,90 € |
| Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs mit Rucola, Grapefruit, Granatapfel und Parmesan                   | 17,50 € |
| Carpaccio „klassisch“ vom Black Angus Filet mit Rucola, Limette, Kapern und Parmesan                     | 17,50 € |
| Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischcreme, Rucola, Kapern und Limette                           | 17,50 € |
| Butternusskürbissuppe mit Kokos, Orange, Kürbiskernen und deren Öl                                       | 9,00 €  |
| Süppchen von grünem Spargel mit gebackener Garnele   | 11,50 € |

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

|   |         |
|---|---------|
| Fruchtiges Thai Curry mit Saisongemüse, Sesam, Koriander, Erdnüssen und Jasmin Reis       | 16,50 € |
| Knuspriges Schnitzel von geschmortem Knollensellerie in Pankopanade an rotem Paprika Rahm | 18,50 € |
| Zweierlei von gebackenem Kürbis mit Kardamom, Limette und Chili                           | 16,50 € |

### Pasta

|  |         |
|--|---------|
| Taglierini mit Pfifferlingsrahm                                    | 21,50 € |
| Taglierini mit Rinderfiletspitzen und Kirschtomaten in Tomatenrahm | 24,00 € |

### Fisch mit Limonensauce

|  |         |
|--|---------|
| Norwegisches Fjordlachs- Filet auf der Haut gebraten mit 3erlei vom Saisongemüse | 26,50 € |
| Loup de Mer Filet -auf der Haut gebraten- mit 3erlei vom Saisongemüse            | 27,50 € |

### Fleisch mit Portweinjus, Portweinschalotte und Schalottenröst      Zubereitungszeit mind. 25 Minuten

|   |         |
|---|---------|
| Scheiben von geschmortem Rinderbäckchen mit 3erlei vom Saisongemüse                               | 25,50 € |
| Strip Loin Steak (Roastbeef – 220 gr.) vom argentinischen Black Angus mit 3erlei vom Saisongemüse | 25,50 € |
| Rinderfilet (150 gr.) von neuseeländischem Black Angus mit 3erlei vom Saisongemüse                | 27,00 € |
| Rinderfilet (300 gr.) von neuseeländischem Black Angus mit 3erlei vom Saisongemüse                | 43,50 € |

### Beilagen zu Fisch und Fleisch

|  |          |
|--|----------|
| Pellkartoffelpüree                               | + 3,70 € |
| Süßkartoffelsouffle                              | + 4,00 € |
| Weißweinrisotto                                  | + 4,50 € |
| Basmati Reis                                     | + 3,70 € |
| Rustic Fries mit Schale                          | + 3,70 € |
| Beilagensalat mit Kirschtomaten, Gurke und Möhre | 6,50 €   |

## Desserts

|   |         |
|---|---------|
| Vanille Creme Brulee mit Beeren                                 | 8,00 €  |
| Schokoladentarte an Walbeerragout, Vanillecreme und Mangosorbet | 10,50 € |

## Für die Kleinen:

|  |         |
|--|---------|
| Pasta mit Tomatensauce und Parmesan  | 7,80 €  |
| „Mühlen“ Fischstäbchensticks mit Kullererbsen, Möhren und Pellkartoffelpüree oder Rustic Fries | 10,50 € |
| „Mühlen“ Hähnchensticks mit Kullererbsen, Möhren und Pellkartoffelpüree oder Rustic Fries      | 10,50 € |

|   |           |
|---|-----------|
| Brotkorb mit Ciabatta und Körnerbaguette dazu<br>wahlweise Kräuterbutter, Kräuterquark oder Aioli | 3,70 € pP |
|---|-----------|

Wir weisen unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können. Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeiter/ innen.