Tüschenbroicher Mühle

VORSPEISEN & SUPPEN

Pochiertes Ei in einem Nest von buntem Spargelsalat	€ 9,50
Gebackener Spargel in der Sesamhülle mit Serrano-Schinken und Sauce Hollandaise	€ 10,50
Kalbsfilet rosa gebraten**,** dünn aufgeschnitten, mit Spargelvinaigrette & Frühlingssalat	€ 9,70
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsauce und kleinen Reibekuchen	€ 11,50
»**Oxtail Clear«** klassisch mit Chesterstange	€ 6,90
Spargel-Cremesuppe mit eigener Einlage	€ 6,50
Bärlauch-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 7,70
Kleine »Oxtail Clear« klassisch mit Chesterstange	€ 5,70
Kleine Spargel-Cremesuppe mit eigener Einlage	€ 5,20
Kleine Bärlauch-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 6,40

Pfingstsonntag & Pfingstmontag

Pfingstbüffet pro Person € 37,50

HAUPTGERICHTE

- wir kochen unseren Spargel bissfest -

Der erste Brachter Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter		€ 18,50
dazu zur Wahl … mit rohem und gekochtem Schinken	zzgl.	€ 7,80
… mit Schweinefilet	zzgl.	€ 10,50
… mit gebratenen Garnelen	zzgl.	€ 11,00
… mit einem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	zzgl.	€ 13,00
… mit kleinem Rinderfilet	zzgl.	€ 16,50
Ganze Tüschenbroicher Forelle mit Mandelbutter, neuen Kartoffeln und Salat		€ 19,50
Gebratene Riesengarnele trifft Lachs-Lasagne mit Baby-Spinat, gelbem Möhrenpüree und Rieslingsauce		€ 21,50
Schweinefilet im Speckmantel gebraten, mit Ruccolakruste, Gratin-Kartoffeln Radieschensalat und Rotweinsauce		€ 19,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und knackigem Salat		€ 23,50
Lammcarée rosa gebraten, mit Bohnencassoulette, Gratin-Kartoffeln und Jus		€ 29,50
Filet vom argentinischen Weiderind unter einer Mohnkruste, auf Avocado-Tomaten-Gemüse mit Röstkartoffeln und Rotweinjus		€ 32,00

Gerne bieten wir Ihnen ausgewählte Gerichte auch in kleinerer Portion an.
Bitte fragen Sie bei Bedarf nach Allergenen.
Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte ab einem Rechungsbetrag von € 30,--