

## Kleine Weinempfehlung

Glas Flasche  
0,15 l 0,75 l

### Rosé

2014	Pinot Noir Rosé - halbtrocken - Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,60	€ 25,00
2014	Cuvée Rose trocken Weingut Manz, Rheinhessen	€ 5,10	€ 22,00

### Weißweine

2014	Rivaner Weingut Brackenheim, Württemberg	€ 4,90	€ 19,50
2014	Riesling Qualitätswein, feinherb Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,60	€ 24,50
2013	Weisser Burgunder Qualitätswein trocken Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,80	€ 26,00

### Rotweine

2014	Tinto de Cal y Canto Bodegas Lopez Mercier, Sierra de Castilla	€ 4,90	€ 19,50
2013	Spätburgunder Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,90	€ 26,50
2014	Cuvée Grande Tradition AC Château du Donjon, Languedoc	€ 5,90	€ 26,50
	Ramazzotti oder Averna	4 cl	€ 4,30
	Williamsbirne oder Grappa	3 cl	€ 6,40
	Walnuss- oder Haselnussgeist	3 cl	€ 5,30
	Schoko-Chili-Likör oder Pflaumenlikör	3 cl	€ 4,90
	Obstler von Berner	3 cl	€ 3,90
	Edelkorn oder Genever "Oude Friese"	2 cl	€ 2,00

# Pfingsten in der Tüschbroicher Mühle

Zur Begrüßung

Glas Champagner  
€ 9,00

Monin Cocktail  
- alkoholfreie Erfrischung -  
€ 6,50

Tüschbroicher Mühle, im Mai 2017

## **Pfingstbüffet**

### **Vorspeisen**

Anti Pasti von Zucchini, Paprika und Aubergine,  
Tomate-Mozzarella, italienischer Brotsalat,  
Roastbeef rosa gebraten, Rehrücken, Graupensalat mit Edelschinken,  
Vitello tonato mit Thunfisch-Kapernsauce, Flusskrebsscocktail,  
Lachsterrine, ganze geräucherte Forelle,  
geräucherter Norweger Lachs mit Honig-Senfsauce,  
Brot und Butter

\*

### **Suppen**

Spargel-Cremesuppe mit Sahnehaube  
Rinderboullion mit Klößen und Gemüseinlage

\*

### **Hauptgänge**

Tranche vom Zanderfilet  
- auf der Haut kross gebraten -  
auf Fenchelgemüse mit Südtiroler Schluzkräpfen und Rieslingsauce

Ganzer Kalbsrücken  
- am Stück rosa gebraten -  
mit Marktgemüse, geschwenkten Kartoffeln und Sauce Bernaise

Ochsenbäckchen  
mit gebratenen Pilzen, Schupfnudeln und Jus

\*

### **Dessert**

„Süße Überraschung“

\*

Büffet pro Person

Erwachsene: € 37,50 Kinder: € 1,50 pro Lebensjahr bis 12 Jahre

Das Büffet findet ab 11:30 h statt. Wir bedienen Sie, sooft Sie es wünschen.

Aus organisatorischen Gründen ist eine Teilnahme am Büffet nur möglich, wenn Sie Ihre Reservierung bis 12:00 h wahrgenommen haben. Bei verspäteter Teilnahme besteht kein Anspruch auf schon abgeräumte Teile des Büffets. Ist ein Teil des Büffets vergriffen, so ersetzen wir diesen durch einen anderen.

## **Donnerstag, 26. Mai**

### **Fronleichnam**

Ab 10.00 Uhr großes Frühstücksbüffet  
pro Person € 15,50

## **Mittwoch, 23. Juni**

Wir verabschieden die Spargelsaison!  
ab 18.30 Uhr  
Großes Spargelbüffet  
32,- pro Person

## **Einschulungswoche**

Mittwoch, 24. August bis Freitag 26. August  
Wir laden die „I-Dötzchen“ ein,  
zum Kindermenü inklusive einer Ruderpartie  
€ 14,50 pro Kind