

Kleine Weinempfehlung

Glas Flasche
0,15 l 0,75 l

Rosé

2016	Pinot Noir Rosé - halbtrocken - Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,60	€ 25,00
2015	Cuvée Rose trocken, „Lustspiel“ Weingut Manz, Rheinhessen	€ 5,10	€ 22,00

Weißweine

2015	Rivaner Weingut Brackenheim, Württemberg	€ 4,90	€ 19,50
2014	Riesling Qualitätswein, feinherb Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,60	€ 24,50
2015	Weisser Burgunder Qualitätswein trocken Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,80	€ 26,00

Rotweine

2015	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	€ 2,20

Sonntags-Schlemmerbüffet in der Tüschbroicher Mühle

Zur Begrüßung

Glas Champagner
€ 9,00

Orangen-Monin-Cocktail
- alkoholfreie Erfrischung -
€ 6,50

Tüschbroicher Mühle, im August 2017

Sonntags-Schlemmerbüffet

Vorspeisen

Anti Pasti von Zucchini, Paprika und Aubergine,
italienischer Brotsalat, Tomate-Mozzarella,
Roastbeef rosa gebraten, Schweinefilet im Speckmantel,
Hirschrücken, Kalbsfilet, Edelfischterrinen, geräucherte Forelle,
Vitello tonato mit Thunfisch-Kapernsauce, geräucherter Knurrhahn,
gebeizter Lachs mit Honig-Senfauce, Brot und Butter

*

Rinderboullion mit Gemüseinlage

Karotten-Cremesuppe mit Sahnehaube

*

Hauptgänge

Gebratene Tranche vom Fjord-Lachs
auf Schlossgarten Mangold mit Nudeln und Rieslingsauce

Filet vom westfälischen Jungschwein

- im Speckmantel gebraten -

mit geschwenkten Kartoffeln, buntem Marktgemüse
und Waldpilzen in Rahm

Königsberger Klopse vom Kalbsrücken

in Kapernsauce mit Basmati Reis

*

Dessert

„Süße Sommerüberraschung“

*

Büffet pro Person

Erwachsene: € 32,50 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.

Piano-Abende

Freitag, 22. September

&

Freitag, 20. Oktober

Menü in fünf Gängen bei Kerzenschein
und Klavieruntermalung
Menüpreis pro Person € 45,--

*

Termine Kochkurse

Montag, 22. Januar 2018

- Italien zu Besuch -

Montag, 20. März 2018

- Frühling -