



Tüschchenbroicher Mühle

Mühlen-Menü

Amuse bouche

*

Süße Cavaillon Melone

mit italienischem Landschinken und Salat

1 Glas 2015 Müller-Thurgau, Weingut Freiherr von Gleichenstein

*

Kleine Pfifferlings-Cremesuppe

mit eigener Einlage

*

Tranche vom Norweger Fjord-Lachs

mit Bandnudeln und gebackenem Chicorée

1 Glas 2016 Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

ODER

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Kartoffelstampf, buntem Sommergemüse und eigener Sauce

1 Glas 2014 „Fass23“, Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim

*

»Süße Sommer-Überraschung«

1 Glas 2015 Hüxelerbe - edelsüß -, Weingut Manz, Rheinhessen

* *

*

Menüpreis pro Person € 39,--

Korrespondierende Weinbegleitung in drei Gläsern zzgl. € 15,-- pro Person

Termine Kochkurse

Montag, 22. Januar 2018 »Italien zu Besuch«

Montag, 20. März 2018 »Frühling«