



Tüschbroicher Mühle

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunte Anti Pasti von gebratenem Gemüse und buntem Herbstsalat	€ 7,90
Trilogie von hausgeräucherter Makrele, Norweger Lachs und gebratener Riesengarnele mit kleinem Salat	€ 10,50
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honigsensauce, Reibekuchen und knackigem Herbstsalat	€ 11,90
Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan und Ruccola	€ 12,90
Rinderbouillon mit Gemüse und Klößen	€ 6,00
Kürbis-Curry-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 6,90
Kleine Rinderbouillon mit Gemüse und Klößen	€ 5,00
Kleine Kürbis-Curry-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele	€ 5,80

Termine Kochkurse

Montag, 22. Januar 2018 »Italien zu Besuch«

Montag, 20. März 2018 »Frühling«

HAUPTGERICHTE

Kürbis-Risotto mit mariniertem Feldsalat und Parmesan	€ 16,50
Gebratene Riesengarnelen auf Limettenrisotto mit gefülltem Fenchel, Okraschoten und Chorizoschaum	€ 22,50
Ganze Tüschbroicher Forelle - am Stück gebraten - mit Mandelbutter, geschwenkten Kartoffeln und kleinem Herbstsalat	€ 19,50
Filet vom westfälischen Jungschwein mit bunten Gemüsen, Butter-Kartoffeln und kräftiger Jus	€ 19,90
Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - auf Steckrübenpüree mit gefüllter Feige, Kartoffelstrauben und Rotweinjus	€ 22,50
Braten vom Tüschbroicher Reh mit Semmelklößen, Wirsing in Rahm und eigener Sauce	€ 22,00
Rumpsteak vom Weiderind mit gebratenen Waldpilzen, herbstlichem Gemüse, gebackenen Kartoffeln und Kräuterschmand	€ 26,50

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 Rechnungsbetrag von € 30,--