

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

2016	Tinto de Cal y Canto Bodegas Lopez Mercier, Sierra de Castilla	€ 4,90	€ 19,50
2014	Spätburgunder Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,90	€ 26,50
2015	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. Oktober 2017

Sonntags-Schlemmerbüffet

Vorspeisen

Anti Pasti von Zucchini, Paprika und Aubergine,
italienischer Brotsalat, Bulgur-Salat,
Roastbeef rosa gebraten, Wachtelbrust,
Kalbsfilet, Edelfischterrinen, geräucherter Heilbutt,
Vitello tonato mit Thunfisch-Kapernsauce,
gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße, Brot und Butter

*

Rinderbouillon mit Gemüseeinlage

Kürbis-Curry-Cremesuppe mit Sahnehaube

*

Hauptgänge

Tranche von der Tüschbroicher Lachsforelle
auf Tomaten-Selleriegemüse mit Basmati Reis
und Chorizoschaum

Rücken vom Thüringer Duroc Schwein
mit buntem Marktgemüse, Schlutzkrapfen
und Rotweinjus

»Sous vide« gegarte Rinderbrust
auf Gemüsestreifen mit Kartoffeln und Meerrettichsauce

*

Dessert

»Süße Überraschung«

*

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-Abend

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 -

*

ab Oktober

Jeden Samstag ab 10.00 Uhr

»Mühlenfrühstücks-Büffet«

€ 16,50 p. P.

Das Frühstücksbüffet findet bis zum 01.04.2017 statt

Dienstag, 31. Oktober

»Tag der Reformation«

Ab 18.00 Uhr

Romantisches Menü in fünf Gängen

€ 42,-- p. P.

Mittwoch, 01. November

»Allerheiligen«

Ab 10.00 Uhr großes Frühstücksbüffet

€ 16,50 p. P.