



Tüschchenbroicher Mühle

Romantisches Freitagsmenü

Amuse bouche

*

Gebratene Wachtelbrust
auf lauwarmem Cous Cous-Salat mit Stopfleberjus
1 Glas 2015 Silvaner, Weingut Sauer, Franken

*

Kleine Spargel-Cremesuppe
mit eigener Einlage

*

Aprikosensorbet

*

Tranche von der Tüschchenbroicher Lachsforelle
auf Sepiarisotto mit Schnittlauchschaum
1 Glas 2016 Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

ODER

Argentinisches Roastbeef am Stück rosa gebraten,
mit Paprika-Püree, gegrilltem grünen Spargel und BBQ-Sauce
Glas 2014 „Fass23“, Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim

*

»Süße Frühlingsüberraschung«
1 Glas 2015 Hüxelerbe - edelsüß -, Weingut Manz, Rheinhessen

* *

*

Menüpreis pro Person € 39,50
Korrespondierende Weinbegleitung in drei Gläser zzgl. € 15,-- pro Person