



Tüschchenbroicher Mühle

Mühlen-Menü

Amuse bouche

*

Bunte Anti Pasti

von gebratenem Gemüse und buntem Herbstsalat

1 Glas 2016 Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

*

Kleine Kürbis-Curry-Cremesuppe
mit Sahnehaube

*

Gebratene Riesengarnelen

auf Limettenrisotto mit gefülltem Fenchel, Okraschoten und Chorizoschaum

1 Glas 2016 Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

ODER

Braten vom Tüschchenbroicher Reh

mit Semmelklößen, Wirsing in Rahm und eigener Sauce

1 Glas 2012 Vadehermoso, Crianza, Bodegas Y Vinedos Valderiz, Ribera Del Duero

*

»Süße Überraschung«

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

* *

*

Menüpreis pro Person € 39,50

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

»Piano-Abend«

Freitag, 20. Oktober

Menü in fünf Gängen bei Kerzenschein und Klavieruntermalung

Menüpreis pro Person € 45,--

ab Oktober jeden Samstag ab 10.00 Uhr

»Mühlenfrühstücks-Büffet«

pro Person € 16,50