



# Tüschchenbroicher Mühle

## Romantisches Freitagsmenü

Amuse bouche

Jacobsmuschel trifft Räucherlachs  
auf Cous-Cous Salat mit Joghurdip

1 Glas 2017 Weißbugrunder & Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Kleine Kräuter-Cremesuppe  
mit Sahnehaube

Sorbet von der Passionsfrucht

Saltimbocca vom Schollenfilet  
auf Bandnudeln mit Tomatensugo & Ruccola  
1 Glas 2017 Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

ODER

Ganzer Kalbsrücken  
- am Stück gebraten -  
mit Grillgemüse, Röstkartoffelstampf und Jus  
1 Glas 2016 »Biberius« Tempranillo, Bodegas Comenge, Kastilien

\*

Vanille-Joghurt mit Sommerbeeren  
und Heidelbeereis

1 Glas 2016 Muskateller, edelsüß & frisch, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

\* \*

\*

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