



Tüschbroicher Mühle

Verfeinern Sie Ihr Gericht mit frischem Wintertrüffel!
- am Tisch gehobelt, € 4,50 pro Gramm -

VORSPEISEN & SUPPEN

Terrine vom Tüschbroicher Reh mit Balsamico-Linsen, Waldpilzen und winterlichem Salat	€ 8,70
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Granatapfel-Walnuss-Vinaigrette und knackigem Salat	€ 9,90
Hausgemachte Hummerravioli lauwarm serviert, mit Schmorpaprika & Kräutersauce	€ 9,80
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsauce, Reibekuchen und kleinem Salat	€ 11,90
Gänseessenz mit Flädle	€ 6,50
Getrüffelte Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,50
Kleine Gänseessenz mit Flädle	€ 5,-
Kleine getrüffelte Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe mit Sahnehaube	€ 5,50

Piano Menü

Freitag, 15. Februar, 15. März & 05. April 2019

bei Kerzenschein und Klavieruntermalung
Menü in fünf Gängen. € 47,50 p. P.

HAUPTGERICHTE

Bandnudeln in Trüffelrahm mit buntem Rübchensalat	€ 16,50
Gebratener Skrei auf Brandade mit buntem Rübchen-Boretsch und Krustentierschaum	€ 26,50
Kalbsfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree, buntem Marktgemüse und Rotweinsauce	€ 32,50
Schweinefilet im Speckmantel mit buntem Marktgemüse, Kartoffeln und Jus	€ 21,50
Tüschbroicher Wildentenbrust mit Pflaumenmus gefüllt, mit Dörrobst-Semmelkloß und Wacholderjus	€ 24,50

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,-