

Kleine Weinempfehlung

Glas Flasche
0,15 l 0,75 l

Rosé

2017	Pinot Noir Rosé -feinherb- Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,60	€ 25,00
2017	Cuvée Rose »Lustspiel«, trocken, Weingut Manz, Rheinhessen	€ 5,10	€ 22,00

Weißweine

2016	Rivaner, trocken Weingut Brackenheim, Württemberg	€ 4,90	€ 19,50
2014	Riesling Qualitätswein -feinherb- Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,60	€ 24,50
2017	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
2015	Spätburgunder Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,90	€ 27,00
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	€ 5,60
	Schoko-Chili-Likör oder Pflaumenlikör	3 cl	€ 4,90
	Obstler von Dirker	3 cl	€ 3,90
	Edelkorn oder Genever »Oude Friese«	2 cl	€ 2,20

Sonntag in der Tüschbroicher Mühle

Zur Begrüßung

Glas Champagner
€ 9,00

Orangen-Monin Cocktail
- alkoholfreie Erfrischung -
€ 6,50

Tüschbroicher Mühle, im Februar 2019

Sonntags-Schlemmerbüffet

Vorspeisen

Anti Pasti von Zucchini, Paprika und Aubergine,
Roastbeef, Rehterrine, Rinderfilet, Spitzkohlsalat mit Gänsebrust,
Vitello tonato mit Thunfisch-Kapernsauce, Meeresfrüchtesalat
geräucherte Makrele, gebeizter Norweger Lachs, Forelle, Brot und
Butter

*

Pastinaken-Cremesuppe mit Sahnehaube

Essenz vom Tüschbroicher Reh
mit Gemüseinlage

*

Hauptgänge

Gebratener Skrei auf bunten Bandnudeln
mit Oliven-Tomatenchutney und Rieslingsauce

Thüringer Duroc Schwein

- am Büffet geschnitten -

mit buntem Marktgemüse, Thymiangnocchi und Pfeffersauce

Maisstubenküken trifft Sherry Valley Ente

mit Rotkohl, Klößen und Orangenjus

*

Dessert

»Süße Überraschung«

*

Büffet pro Person

Erwachsene: € 32,50 Kinder: € 1,50 pro Lebensjahr bis 12 Jahre

Das Büffet findet zwischen 11:30 h & 14.00 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.

Donnerstag, 14. Februar

Valentinstags-Menü bei Kerzenschein

Menü in fünf Gängen. € 45,-- p. P.

Freitag, 01. März

Hummer-Menü in fünf Gängen

pro Person € 59,50

Reservierung 4 Tage im Voraus erforderlich

Aschermittwoch, 06. März

Ein Streifzug durch die Meere

ab 18.30 Uhr Fischbüffet pro Person € 39,50

Unsere Highlights im Januar & Februar

Chateaubriand

- am Tisch tranchiert -

inklusive aller Beilagen & Saucen

ab zwei Personen 38,-- p. P.,

Nur auf Vorbestellung

Ganzer Hummer

die erste Hälfte als Vorspeise,

die zweite Hälfte warm als „Thermidor“

€ 49,-- p. P.

Reservierung bitte eine Woche im Voraus

Piano-Abende

15. März und 05. April 2019

Menü in fünf Gängen bei Kerzenschein

und Klavieruntermalung

Menüpreis pro Person € 47,50