



Tüschchenbroicher Mühle

Mühlen-Menü

Amuse bouche

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Granatapfel-Walnuss-Vinaigrette und knackigem Salat
1 Glas 2017 Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Kleine getrüffelte Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe
mit Sahnehaube

Gebratener Skrei
auf Brandade mit buntem Rübchen-Boretsch und Krustentierschaum
1 Glas 2017 Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

ODER

Tüschchenbroicher Wildentenbrust
- mit Pflaumenmus gefüllt -
mit Dörrobst-Semmelkloß und Wacholderjus
1 Glas 2016 Biberius Tempranillo D.O., Weingut Comenge, Kastilien

»Süße Überraschung«
1 Glas 2016 Muskateller, edelsüß & frisch, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Menüpreis pro Person € 45,--
Korrespondierende Weinbegleitung in drei Gläsern zzgl. € 15,-- pro Person

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