



# Tüschchenbroicher Mühle

## Mühlen-Menü

Amuse bouche

Kalbsterrine

mit eingelegten Waldpilzen und einem Sardellen-Parmesanespuma  
1 Glas 2017 Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Kleine Spargel-Cremesuppe  
mit Sahnehaube

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Bärlauchrisotto mit gebratenem Spargel und Limettenschaum  
1 Glas 2017 Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

ODER

Rinderbäckchen

- im eigenen Sud geschmort -  
mit buntem Paprika-Gemüse und italienischer Rahmpolenta  
1 Glas 2016 »Fass 23«, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen

»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

**Karfreitag, 19. April**

Fischmenü

in fünf Gängen pro Person € 45,--

**Samstag, 20. April**

**Osterfrühstücksbuffet**

ab 10.00 Uhr großes Frühstücksbuffet  
inklusive einem Glas Riesling Sekt  
oder alkoholfreiem Cocktail  
pro Person € 21,--

**Freitag 26. April**

Spargel-Menü in fünf Gängen  
Menü, pro Person € 45,--