



Tüschchenbroicher Mühle

## Romantisches Freitagsmenü

Amuse bouche

Kaninchenrücken

- unter einer Düsseldorfer Senfkruste -  
auf Ratatouille-Salat mit gebratener Polenta  
und Rote Beete-Schaum

1 Glas 2018 Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden

Essenz vom Tüschchenbroicher Reh

Sorbet von der Mandarine

Gebratener Winterskrei  
mit Paprikagemüse, Kokos-Cous Cous  
und Safranschaum

1 Glas 2018 Grauburgunder, Weingut Ellermann Spiegel, Pfalz

ODER

Vitello von der Kalbs-Semmerolle

- am Stück rosa gebraten -  
mit geschwenktem Spinat, getrüffeltem Baumkuchen  
und Thunfischsauce

1 Glas 2018 »Biberius« Tempranillo DO, Bodegas Comenge, Kastilien

Thüringer Schmandküchlein

mit Marzipaneis und Schaum von Kirschen

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 30,--