



Tüschenbroicher Mühle

VORSPEISEN & SUPPEN

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Rote Beete-Tartar und Yuzu-Marinade	€ 11,--
Kaninchenrücken trifft Riesengarnele mit getrüffeltem Nudeln und Kräutersalat	€ 10,50
Geräucherte Semerrolle vom Weiderind mit Kräutersalat und Trüffel-Mayonnaise	€ 8,90
Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsauce, Reibekuchen und knackigem Salat	€ 12,50
Rinderbouillon mit Gemüseeinlage	€ 7,30
Getrüffelte Kartoffel-Cremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,30
Kleine Rinderbouillon mit Gemüseeinlage	€ 5,80
Kleine Getrüffelte Kartoffel-Cremesuppe mit Sahnehaube	€ 5,80

Freitag, Piano-Abende 2020

20. März und 03. April
ab 18.30 Uhr

Menü in fünf Gängen mit Klavieruntermalung
pro Person € 47,50

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte bunte Nudeln in Trüffelrahm mit pochiertem Ei und Gemüse	€ 17,50
Gebratener Skrei auf karamellisiertem Chicoree mit Garnelen-Ravioli und Hummerschaum	€ 27,50
Filet vom westfälischen Jungschwein mit Butterkartoffeln, jungem Gemüse und Rotweinsauce	€ 22,--
Rumpsteak vom Weiderind mit Sellerie-Trüffelkruste, Gratinkartoffeln, süß-saurem Gemüse und Jus	€ 28,50
Braten vom Eifelhirsch mit Semmelklößen, winterlichem Rotkohl und Lebkuchensauce	€ 25,--

Bitte fragen Sie uns bei Bedarf nach Allergenen.
Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte ab einem Rechnungsbetrag von € 30,--