

Kleine Weinempfehlung

Glas Flasche
0,15 l 0,75 l

Rosé

2018	Pinot Noir Rosé -feinherb- Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	€ 5,60	€ 25,00
2018	Cuvée Rose »Lustspiel«, trocken, Weingut Manz, Rheinhessen	€ 5,10	€ 22,00

Weißweine

2018	Le Masnuy, Chardonnay-Viognier, trocken Vignerons du Nabonnais, Languedoc	€ 4,90	€ 19,50
2014	Riesling Qualitätswein -feinherb- Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,60	€ 24,50
2018	Weisser Burgunder Qualitätswein, trocken Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,80	€ 26,00

Rotweine

2018	Tinto de Cal y Canto Bodegas Lopez Mercier, Sierra de Castilla	€ 4,90	€ 19,50
2015	Spätburgunder Wein- & Sektgut Theodorus, Pfalz	€ 5,90	€ 27,00
2016	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

Sonntags in der Tüschbroicher Mühle

Zur Begrüßung

Glas Champagner
€ 8,50

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

Tüschbroicher Mühle, im März 2020

Sonntags-Schlemmerbüffet

Vorspeisen

Anti Pasti und marinierte Gemüse, italienischer Brotsalat,
Roastbeef, Cous Cous-Salat, Champignons-Salat,
Hirschterrine, Lachs im Blätterteig, marinierte Semmerolle,
Vitello tonato mit Thunfisch-Kapernsauce, hausgebeizter
Norweger Lachs, Thunfisch-Bohnensalat, Lachswraps,
Brot und Butter

*

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Sahnehaube

Rinderboullion mit Gemüse

*

Hauptgänge

Gebratenes Doradenfilet
auf Ratatouille-Gemüse mit Kräuterreis und Rieslingsauce

Semmerolle vom Rind

- am Stück rosa gebraten -

mit buntem Marktgemüse, Macairekartoffeln
und Portweinjus

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Mandel-Brokkoli und Spätzle

*

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.

Freitag, Piano-Abende 2020

20. März und 03. April

ab 18.00 Uhr

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

Freitag, 06. März

„Go green“

wir pflanzen einen Baum pro Menü
Menü in fünf Gängen, pro Person € 47,50

Karfreitag, 10. April

Fischmenü in fünf Gängen
pro Person € 47,50

Samstag, 11. April

Osterfrühstücksbüffet

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

Freitag 24. April

Spargel-Menü

Menü in fünf Gängen, pro Person € 47,50

Donnerstag, 30. April

Schlemmen in den Mai

Menü in fünf Gängen, pro Person € 47,50

Freitag, 01. Mai

Ab 10.00 Uhr großes Frühstücksbüffet
pro Person € 17,50