



# Tüschchenbroicher Mühle

## Mühlenmenü

Amuse bouche

Geräucherte Semerrolle vom Weiderind  
mit Kräutersalat und Trüffel-Mayonnaise

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

Kleine Getrüffelte-Kartoffel Cremesuppe  
mit Sahnehaube

Gebratener Skrei  
auf karamellisiertem Chicoree mit Garnelen-Ravioli  
und Hummerschaum

1 Glas 2018 Grauburgunder, Weingut Ellermann Spiegel, Pfalz

ODER

Braten vom Eifelhirsch  
mit Semmelklößen, winterlichem Rotkohl  
und Lebkuchensauce

1 Glas 2018 »Biberius« Tempranillo DO, Bodegas 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

### Chateaubriand

inklusive aller Beilagen & Saucen  
ab zwei Personen 38,-- p. P.,  
nur auf Vorbestellung

**Karfreitag, 10. April**

Fischmenü

in fünf Gängen pro Person € 47,50