



# Tüschchenbroicher Mühle

## VORSPEISEN & SUPPEN

<b>Knackiger Frühlingsalat</b> mit gebackenem Fetakäse, Oliven und eingelegten Tomaten	€ 9,80
<b>Carpaccio vom Weiderind</b> mit Rucola, Nüssen und Parmesan	€ 12,50
<b>Hausgebeizter Norweger Lachs</b> mit Honig-Senfsauce, Reibekuchen und kleinem Salat	€ 12,50
<b>Kleine Essenz von der Sherry Valley-Ente</b> mit eigener Einlage und Gemüse	€ 5,80
<b>Kleine getrüffelte Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe</b> mit Sahnehaube	€ 5,80
<b>Essenz von der Sherry Valley-Ente</b> mit eigener Einlage und Gemüse	€ 7,50
<b>Getrüffelte Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe</b> mit Sahnehaube	€ 7,50

## HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachte Bandnudeln</b> in Trüffelrahm, mit Marktgemüse und Rucola	€ 19,50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Rote Beete-Relish, mit hausgemachten Bandnudeln und Safran-Schaum	€ 27,50
<b>Geschmorte Brust von der Sherry Valley-Ente</b> mit Rotkohl, einem Kartoffelkloß und Orangenjus	€ 24,50
<b>Filet vom westfälischen Jungschwein</b> - im Speckmantel gebraten - mit geschwenkten Kartoffeln, jungem Gemüse und Rotweinsauce	€ 22,50
<b>Kalbsfilet</b> - rosa gebraten -, mit Bandnudeln, Gemüse und Edelpilzrahmsauce	€ 28,50

## DESSERT

» <b>Dame blanche</b> « Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce	€ 6,90
<b>Vanille Creme brulée</b> - klassisch kühle Creme mit gebrannter Zuckerkruste - an Mangokompott, Himbeerschaum und Toffee-Haselnusseis	€ 8,90
<b>Nougat-Ingwer-Parfait</b> mit Heidelbeer-Chutney und aromatisierter Sahne	€ 8,60

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