



## Tüschchenbroicher Mühle

### VORSPEISEN

<b>Hausgebeizter Norweger Lachs</b> mit Honig-Senfsauce, Reibekuchen und kleinem Salat	€ 14,50
<b>Ziegenkäsetörtchen</b> mit Tomaten-Kräutergelee und knackigem Wintersalat	€ 10,80
<b>Kürbis-Curry-Cremesuppe</b> mit Sahnehaube	€ 8,50
<b>Kleine Kürbis-Curry-Cremesuppe</b> mit Sahnehaube	€ 6,50
<b>Gänseessenz</b> mit Gemüse und Flädle	€ 8,50
<b>Kleine Gänseessenz</b> mit Gemüse und Flädle	€ 6,50

### HAUPTGERICHTE

<b>Ziegenkäse Rote Bete Burger</b> auf Kartoffelstampf auf Steckrüben-Mango-Chutney	€ 25,--
<b>Tranche vom Norweger Lachs</b> mit Kartoffelstampf, Blattspinat und Estragonsauce	€ 28,50
<b>Duo vom Schweinefilet &amp; Pulled Pork</b> - scharf gewürzt – mit kleinen Kartoffeln, Spitzkohl in Rahm und Rotweinsauce	€ 28,50
<b>Praline von der Fasanenbrust</b> auf Kartoffelstampf mit winterlichem Gemüse und Trüffeljus	€ 29,50

### Ganze Gans

- am Tisch tranchiert –

**mit Rotkohl, Klößen, Bratapfel, Rotweinsauce und einer Flasche Merlot**

€ 159,-- pro Gans

Bitte mindestens 4 Tage im Voraus reservieren!

### DESSERTS

<b>Eine Kugel Waldmeistersorbet</b> mit einem Schuss Wodka	€ 5,90
<b>Pochierte Winterbirne</b> mit Schokoladenmousse und Nusseis	€ 10,50
» <b>Dame blanche</b> « Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce	€ 7,90
<b>Vanille Creme brulée</b> - klassisch kühle Creme mit gebrannter Zuckerkruste - mit Glühwein-Beerenröster und Eis	€ 10,50

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach Allergenen.

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte ab einem Rechnungsbetrag von € 30,--

**Die angebotenen Speisen sind nur zum sofortigen Verzehr im Restaurant.**

**Nach aktueller Verordnung ist das Einpacken von Speiseresten nicht zulässig.**