

# Speisen & Menüs

**Unsere Speisen wechseln ständig, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich Willkommen!**

**Unsere täglichen Öffnungszeiten – mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!**

**Die derzeitigen Coronabeschränkungen besagen folgendes:**

**- Ein Tisch ist auf 5 Personen aus beliebig vielen Haushalten beschränkt. Geimpfte, Genesene und Kinder bis 14 Jahren zählen hier nicht mit.**

**- Die Testpflicht ist zur Zeit ausgesetzt. Im Gebäude muss eine Maske getragen werden.**

**- Wir haben die Luca App über die Sie sich bequem einchecken können- vielen Dank.**

## Vorspeisen

- Carpaccio vom Pfälzer Rinderfilet mit Balsamico und Salatbouquet 17.50
- Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salat 17.50
- Gartensalat mit gebratenen Garnelen und Bärlauchmayonnaise 18.00
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 7.00
- California Duck Rolls mit Asia-Salat, Wasabi-Mayonnaise und hausgemachter Pflaumensauce 17.50

## Suppen

- Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Croutons 9.50

## Zwischengang

- Tagliatelle mit kleinen Pfifferlingen - als Zwischengericht 15.00  
- als Hauptgericht 20.00

## Hauptgerichte

- Graupen-Curry Risotto mit Grillgemüse – vegan 23.00
- Gegrilltes Rinderfilet mit Pfifferlingen, Mangold und Rosmarinkartoffeln 43.50
- Geschmorte Ochsenbäckchen von Heeger's Rind mit Kartoffelpüree und Gartengemüse 30.00
- Variation von Heeger's Rind mit Grießstrudel, Gartengemüse und Rosmarin-Jus 42.00
- Paniertes Kalbsschnitzel mit Estragon, Rosmarinkartoffeln und Ofen-Blumenkohl 32.00
- Lachs-Zanderroulade auf Safran-Mangoldrisotto und Zitronenverbene-Schaum 34.00

## Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso 4.80
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 5.80
- Apfelschnitte mit Apfelsorbet und Zitronenverbene-Sahne - vegan 10.50
- Himbeermousse-Roulade mit Himbeersorbet und Fruchtsauce 12.00
- Hausgemachtes Sauerampferis mit marinierten Erdbeeren 10.00

## Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
  - drei Sorten 9.00
  - fünf Sorten 15.00

## Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!  
Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Menü in drei Gängen 37.00

- mit Weinbegleitung (3 Gläser) 55.00

Menü in vier Gängen 45.00

- mit Weinbegleitung (4 Gläser) 69.00

Menü in fünf Gängen 55.00

- mit Weinbegleitung (5 Gläser) 85.00

**Schön, dass Sie bei uns sind!**

**Über Wünsche und Anregungen, wie wir Ihnen den Aufenthalt bei uns noch schöner gestalten können freuen wir uns.**

# Orientalischer Brunch am Sonntag, den 25. Juli 2021

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr

- Baba Ganoush
- Falafel mit Zitronen-Dip
- Tabouleh
- Briks mit Eierfüllung
- Gewürz-Joghurt-Dip mit Harissa
- Rote-Beete-Carpaccio mit Orangenblütencreme
- Shakshuka
- Röst Kürbis mit marinierten Trauben und Ziegenkäse
- Geräucherte Paprikacreme mit frittierten Oliven
- Gebackene Aubergine mit Joghurt und Pinienkernen
- Kurkuma-Blumenkohl - fermentiert
- Kasha-Salat mit Zuckerschoten und Erdnüssen
- Okraschoten in Tomaten-Kichererbsensauce

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr:

- Sellerie-Anis-Suppe mit Korianderöl

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Lammkoteletts mit Blumenkohlpüree und Kräuter-Freekeh
- Lachs mit Rote-Beete-Cous-Cous
- Gemüse-Couscous

Dessertbüffet ab 12.30 Uhr

- Süßer Humus mit Kakis
- Geröstete Feigen mit Pistazien-Marzipan
- Kardamom-Kaffee-Eis
- Orangen-Baklava mit Mandeln und Pistazien
- Couscouscreme mit eingelegten Kirschen
- Baklava mit Mandelcreme
- Haselnusseis mit Orange
- Granatapfel-Götterspeise

## **Slowfood -Menü am Donnerstag, den 19. August 2021 ab 18.00 Uhr**

Dieses Jahr wurden wir im Slowfood Führer aufgenommen. Wir sind mächtig stolz und sehr dankbar. Unsere Conviviumleiter, das Ehepaar Ingrid und Rainer Schulmeyer führen unseren Kreis sehr engagiert und werden an diesem Abend die Urkunde überreichen. Aus diesem Anlass haben wir ein besonderes Menü in Kooperation mit einigen unserer Lieblingslieferanten zusammengestellt.

Wir würden uns über Ihre Reservierung freuen – denn es ist wichtig, dass hochwertige und gesunde Lebensmittel einen besonderen Stellenwert und Wertschätzung erfahren.

Bush-Vario aus der Mühle und von Henrik Heeger, Breunigweiler

Timbale von Pfälzer Saumagen, Strudel von Blutwurst auf Rahmsauerkraut, Kartoffelsuppe, Rindertatar mit Kräutersalat aus dem Mühlengarten

Schaumsüppchen mit Kräutern aus unserem Garten

Gefüllte Lammb Brust von der Schäferei Brendel auf Rahmwirsing, Grießstrudel, Thymianjus  
Geschmorten Lammkeule unter der Kräuterkruste

Bisquit-Roulade mit Himbeer-Weinraute-Mousse und Sauerampferis

Menü 55 Euro

## **Romantische Sommernacht mit Livemusik am Freitag, den 20. August 2021**

Einlass ab 17.30 Uhr, Beginn 18.00 Uhr

Mit Katrin und Manuel Lohschütz - DOUBL zwei ausgebildete Musiker begleiten Ihren Abend mit Gänsehautsongs und guter Laune – Zeit zum genießen in einer lauen Sommernacht. Dazu servieren wir ein mediterranes Menü.

Mediterraner Vorspeisenteller mit

Vitello tonnato, Melone mit Serranoschinken, Caprese mit verschiedenem Gartenbasilikum, gegrilltes Mittelmeergemüse, Mailänder Salami und eingelegten Oliven

Hausgemachte Gazpacho

Rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus

Tiramisu mit marinierten Erdbeeren und Espresso-Krokanteis

Menü 56 Euro, inkl. 2 Euro Musikbeitrag

Tickets sind abholbar, können auch versendet werden

## **Kulinarisches Weinfest am Sonntag, den 15. August 2021 von 12 bis 18 Uhr**

Zwei Bands:

ab 12 Uhr Andreas Lamnek & friend

ab 15 Uhr Spätles

## 10 Winzer

- Reichsrat von Buhl, Deidesheim
- Jesuitenhof, Dirmstein
- Weingut Ziegler, Maikammer
- Weingut Eugen Spindler, Forst
- Weingut Reimann, Windesheim
- Weingut Wageck, Bissersheim
- Weingut Stern, Hochstadt
- Weingut Lergenmüller, Hainfeld
- Destillerie Etter, Zug
- Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen
- Weingut Knipser, Laumersheim

## Fünf Gang Menü:

Lachstartar mit Apfel auf Sommersalaten mit Estragonpesto und Hummusbruscetta

Knusperei auf Blattspinat mit Trüffelhollandaise

Kalbstafelspitz mit Ochenschwanzravioli auf Tomatensugo und Basilikum

Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachten Chutneys und hausgebackenem Brot

Variation von Sommerbeeren mit Salzkaramelleis

## Veganes Menü:

Salat mit gegrillten Auberginen, Granatapfelchutney und Hummusbruscetta

Vichychoise – kalte französische Kartoffelsuppe mit Trüffelcorutons

Pasticcio – gefüllte Nudelblätter mit Spinat und geschmorten Ananastomaten, und kandierten Salbeiblättern

Limoncellosorbet auf Caipirhinaschaum

Variation von Sommerbeeren mit Salzkaramelleis

Der Menüpreis mit Weinprobe und Wasser beträgt p. P. 72.50 Euro

## **Spanischer Brunch am Sonntag, den 29. August 2021**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr

- Bunte Tomaten mit Mozzarella und Basilikum aus unserem Garten
- Hausgebackenes Forccacia mit Knoblauch und Majoran
- Verschiedene Melonen (Honigmelone, Netzmelone, Cantaloupmelone) mit Serranoschinken
- Lachs mit Limonencreme
- Thunfisch-Empanadas mit Mojo verde
- Tintenfischringe mit Aioli
- Gegrillte Sardinen mit Limonen und Petersilie
- Geröstete Pflaumen im Speckmantel
- Tortilla mit Paprika und Zwiebeln
- Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Rosmarin, Thymian und Balsamico

- Weiße Bohnen mit Chorizo
- Spanische Crostadas mit Thunfisch, Kapern und Oliven
- Albondigas Andaluz – Hackbällchen in Tomatensauce
- Pimientos de padron

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr

- Sopa de ajo – spanische Knoblauchsuppe

Servierte Hauptgerichte zur Wahl ab 12.00 Uhr

- Spanische Enchiladas mit Gemüse (vegetarisch)
- Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen

Dessertbuffet ab 12.30 Uhr

- Crème Catalana
- Limonentarte
- Mousse au chocolat mit Mango und Passionsfrucht
- Eis von Marsala
- Kalt aufgeschlagene Sherrysabayone
- Churros – spanisches Schmalzgebäck
- Arroz con leche
- Leche Merengada – Spanisches Baiser-Eis
- Frisches, aufgeschnittenes Obst
- Spanischer Mandelkuchen mit Orangencreme

## **BBQ jeweils am Mittwoch, den 11. August und 1. September**

Genießen Sie ein leckeres Grillbuffet mit Freunden und Familie in gemütlicher Atmosphäre im Mühleninnenhof. Küchenchef Michael Krennrich hat sich viele neue Gerichte vom Grill und Smoker einfallen lassen. Dazu steht ein großes Salatbuffet mit hausgemachten Saucen und Dips bereit. Die Grillfolge finden Sie auf unserer Homepage. Lassen Sie es sich bei einem Craftbier, Pfälzer Weinen, einem Rieslingsekt oder einem hausgemachten Eistee gut gehen!

Das Grillbuffet kostet 45 Euro pro Person. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.

Vorspeisen

Karottensalat, Mais-Lauchsalat, Nudelsalat mit Ruccola und Tomaten, Tomaten-Mozzarella mit verschiedenem Gartenbasilikum, Bunte Blattsalate mit Dressings, Reichhaltige Brotauswahl und Dips

Vom Grill

Ganzes Brisket von der Ochsenbrust aus dem Smoker, gegrillte Hähnchenbrust, Pulled Pork Burger, Pfälzer Bratwurst, Arktischer Saibling, gegrillte Gambas mit Kräuterbutter, Lammsteakhüfte, marinierter Schafskäse  
Dazu: Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Süßkartoffelmousse

Wir haben besondere Hausaperitifs, hausgemachten Eistee und eine Dessertauswahl vorbereitet und freuen uns auf Ihre Reservierung.

