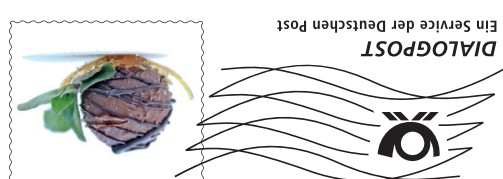




MIT
GESCHENK-
IDEEN ZU
WEIHNACHTEN

KULINARISCHES HERBST- UND WINTERPROGRAMM 2021

LAND | ART | HOTEL MÜHLE AM SCHLOSSBERG ■ Schlossberg 16 ■ 67681 Wartenberg ■ T. 0 63 02 92 34-0 ■ www.muehle-schlossberg.de



WEIHNACHTEN & SILVESTER FESTLICHE MENÜS ZU WEIHNACHTEN

Samstag, 25. und Sonntag, 26. Dezember 2021

WEIHNACHTSMENÜ

- Crépinette von der Wachtel auf Apfel-Sellerie Salat mit Wachtelei
16 Euro
- Krustentierschaumsüppchen mit Knuspergarnele
12 Euro
- Gebratene Zanderschnitte auf getrüffelem Rahmkraut und Beurre rouge
Zwischengang 19 Euro | Hauptgang 28 Euro
- Scheiben von der Entenbrust mit Walnuss-Schupfnudeln und Kumquats, Rosenkohlblätter
32 Euro
- Brin d'Amour mit kandierten Walnüssen und Orangenschale
9 Euro
- Variation von dunkler Schokolade und Himbeersorbet
14 Euro
- Menü à 6 Gänge 90 Euro

VEGANES WEIHNACHTSMENÜ

- Spinatsalat mit Datteln, gerösteten Mandeln, Sumach und hausgebackener Falafel
15 Euro
- Kürbissüppchen mit Kokos und Chili
9.50 Euro
- Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc
Zwischengang 15 Euro | Hauptgang 20 Euro
- Rosenkohlblätter mit Granatapfel und Gewürzgrießschnitte
20 Euro
- Mangosorbet auf Passionsfrucht und Koriander
9.50 Euro
- Menü à 5 Gänge 60 Euro

FONDUE-ESSEN

Donnerstag, 30. Dezember 2021, ab 18 Uhr

Gemütlich mit Familie und Freunden das Jahr ausklingen lassen an einem schönen Abend mit einem Fondue: mit Fisch, Fleisch, Scampi, verschiedenen Salaten, hausgemachten Dips und Saucen. Zum Abschluss gibt es ein weihnachtliches Dessert.

Pro Person 35 Euro

FESTLICHE MENÜS ZU SILVESTER

Freitag, 31. Dezember 2021, ab 18 Uhr

SILVESTERMENÜ

- Salat mit gebratener Wachtelbrust und lauwarmem Linsensalat
- Krustentierschaumsuppe mit Hummerravioli
- gebackenes Knusperei auf Blattspinat mit gehobeltem Trüffel und Beurre blanc
- Duo vom Rind mit Grießstrudel und Rotweinschalotten
- Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann mit kandierten Walnüssen und hausgebackenen Grissini
- Schokoladensoufflé mit eingelegten Feigen und Salz-Karamelleis
- Hausgemachte Petit Fours
- Menü à 6 Gänge 99 Euro | Menü ohne Knusperei 89 Euro

VEGANES SILVESTERMENÜ

- Variation von der Karotte mit eigener Daikonkresse und Estragonmayonnaise
- Eistropfsalat mit geröstetem Tofu, Walnüssen und Himbeeren
- Getrüffelt Sellarie Süppchen
- Gebratener grüner Spargel mit Basilikum-Tomatennage und gerösteten Gewürzchips
- Champagnercremeeis auf Passionsfrucht-Mangoragout
- Salz-Karamelleis mit eingelegten Feigen und Knusperkrokant
- Passionsfruchtgelee und Stachelbeergelee
- Menü à 7 Gänge 79 Euro | Menü ohne Eistropfsalat 69 Euro

SILVESTERTAGE IN DER MÜHLE

Donnerstag, 30. Dezember 2021

- Individuelle Anreise
- Kleine Überraschung auf dem Zimmer
- Kaffee und Kuchen am Nachmittag
- Gemütliches Fondue am Abend in der Mühlenlounge

Freitag, 31. Dezember 2021

- Ausgiebiges Frühstück vom winterlichen Büffet
- Mittags gibt es einen deftigen Eintopf
- Wanderung durch die Mehlinger Heide
- Festliches Silvestermenü am Abend

Samstag, 1. Januar 2022

- Reichhaltiger Frühstücksbrunch für einen guten Start ins neue Jahr: Fischspezialitäten, knuspriger Frühstückspeck mit Rührei, frisches Müsli, Sekt- und Saftbar... eben alles, was man sich zum Frühstück wünscht!
- Individuelle Abreise

Die Silvestertage kosten pro Person in verschiedenen Zimmerkategorien 275 Euro (kleines Doppelzimmer), 295 Euro (Doppelzimmer) und 320 Euro (Suite). Einzelzimmerzuschlag 30 Euro pro Nacht

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass wir für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungstermin storniert werden, 80 % des Preises in Rechnung stellen müssen. Karten im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.

Liebe Gäste und Freunde der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG**,

mit großen Schritten nähern wir uns dem Ende eines weiteren außergewöhnlichen Jahres! Um es mit geliebten Traditionen ausklingen zu lassen, gestalten wir gerne die Weihnachtsfeier Ihrer Firma, Praxis oder im Familien- und Freundeskreis im Rahmen der vorgegebenen Möglichkeiten. Bitte fragen Sie uns nach Vorschlägen oder fordern Sie unsere Weihnachtsangebote per Mail an, vielen Dank.

Unsere Kräuter-Präsente und Gutscheine eignen sich auch zu Weihnachten als schöne Geschenkidee und sind an unserer Rezeption erhältlich. Wir wünschen Ihnen schon jetzt frohe Festtage und freuen uns, Sie auch in der Vorweihnachtszeit bei uns zu begrüßen.

Mit kulinarischen Grüßen aus Wartenberg, Anja Scharff und das Team der **MÜHLE AM SCHLOSSBERG**

PS: Am 24.12. gönnen wir uns eine kleine Pause. Ab dem 25.12. freuen wir uns, Ihnen ein weihnachtliches Menü und à la carte Gerichte zu servieren. Nach dem Neujahrs-Bruch haben wir vom 1. bis einschließlich 27.01.2022 Betriebsferien und heißen Sie am 28.01.2022 mit der Meeresfrüchtewoche wieder herzlich willkommen.



Kurzurlaube, Menüs und Brunchs eignen sich auch in Form eines Gutscheins als ein besonderes Weihnachtsgeschenk!



BRUNCHEN IN DER MÜHLE

FRANZÖSISCHER BRUNCH	SCHWEDISCHER BRUNCH	NEW YORK-BRUNCH
So, 26. September 2021	So, 1. Advent, 28.11.2021	So, 4. Advent, 19.12.2021
BAYRISCHER BRUNCH	NIKOLAUS-BRUNCH	NEUJAHR-S-BRUNCH
So, 10. Oktober 2021	So, 2. Advent, 5.12.2021	Sa, 1. Januar 2022
GÄNSE-BRUNCH	GEWÜRZ-BRUNCH	MEERESFRÜCHTE-BRUNCH*
So, 7. November 2021	So, 3. Advent, 12.12.2021	So, 27. Februar 2022

- Die Brunchs kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Wasser, Rieslingsekt und Wein pro Person jeweils 44,50 Euro bzw. *52 Euro. Der Neujahrs-Brunch kostet 39,50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr.



DONNERSBERGER LAMM-WOCHEN

Freitag, 17. September bis Sonntag, 3. Oktober 2021

Spitzenqualität, Genuss und Naturschutz für die Region. In mildem Klima am Donnersberg gedeihen auf kräuterreichen Weiden die Lämmer der Merinolandschaft in einer artgerechten Haltung. Kurze Transportwege verbessern die Fleischqualität und machen es zu einem hochwertigen Lebensmittel.

À LA CARTE ZUR LAMM-WOCHE

Variation vom Lamm mit konfiertem jungen Gartenknoblauch, hausgemachtem Ratatouille, Gratin und Rosmarinjus

Rosa Lammkeule – sous vide und saftig gegart – auf gegrillten Auberginen mit grünen Tomaten und Orangethymianjus

GÄNSE-ZEIT

Freitag, 5. November bis Donnerstag, 23. Dezember 2021

Eine ganze Gans servieren wir für vier Personen mit Kartoffelklößen, Beifußsauce, glacierten Maronen und Apfelrotkohl – auf Wunsch am Tisch tranchiert. Wir freuen uns auf ihre Vorbestellung – der Gans zuliebe bitte 1–2 Tage im Voraus.

- Freiland-Gans für vier Personen vom Mühlenhof der Familie Krehbiel aus unserer Nachbarschaft 155 Euro

UNSER GANS-MENÜ

Geräucherte Gänsebrust mit lauwarmer Linsenvinaigrette und kleinem Feldsalat

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachtem Ravioli vom Gänseklein

Knusprige Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen, Maronen und Beifußsauce

Parfait von Walnüssen aus unserem Garten auf Orangenragout und Glühweinsauce

Menü ohne Suppe 46 Euro | Menü ohne Vorspeise 41 Euro | Menü komplett 51 Euro



KRÄUTERÖLE, -ESSIGE UND -PRALINEN

In unserem Hofladen können Sie alles rund um Kräuter entdecken... oder unsere Lieblingsweine... oder Obst und Gemüse aus unserem Garten... oder tauschen Sie sich einfach mit unserem Gärtner Bernd Simon aus, um Wissenswertes über Kräuter zu erfahren oder Sie schauen ihm beim Destillieren zu.

Verkosten Sie unsere große Vielfalt an Kräuterölen und -essigen (0,1 l zu 6,50 Euro, 0,2 l zu 12 Euro). In unserm Sortiment finden Sie außerdem hausgemachte Kräuter- und Blütensalze sowie selbstgerührte Fruchtaufstriche mit Kräutern. Unser ganzer Stolz sind unsere handgemachten Kräuterpralinen in den Sorten Shiso, Rosmarin, Zitronenverbene, Oregano, Kaffirlimette, Chili und After Eight-Minze – hübsch verpackt in Gebinden zu 3 Stück für 3,90 Euro, 9 Stück für 9,90 Euro und 12 Stück zu 12,90 Euro.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem neuen kleinen Hofladen!



+ GESCHENKE + GESCHENKE + GESCHENKE + GESCHENKE +

GESCHENK-GUTSCHEINE MIT GESCHMACK

Sie sind auf der Suche nach passenden Weihnachtsgeschenken? Wie wäre es mit einem Gutschein für einen Brunch, eine Übernachtung in der MÜHLE AM SCHLOSSBERG mit unserem „Samstags-Special“ oder eine der folgenden Events?

Meeresfrüchtewochen, Freitag, 28. Januar bis Sonntag, 27. Februar 2022

Meeresfrüchtebrunch, Sonntag, 27. Februar 2022, p. P. 50 Euro

Valentinstag, Montag, 14. Februar 2022, Romantisches Candlelight-Dinner mit 5 Gängen, p. P. 69 Euro

Romantische Sommernacht, Freitag, 5. August 2022, mit Menü und Livemusik des Duos Lohschütz, p. P. 57 Euro (inkl. 2 Euro Musikbeitrag)

KRÄUTER-GESCHENKE AUS UNSEREM MÜHLENLADEN

Suchen Sie aromatische Kräuteröle, hausgemachte Kräuterpralinen, Kräutersalze, hausgemachte Fruchtaufstriche oder unseren „Liqueur de Maison“ als Weihnachtspresente für Ihre Liebsten aus.

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass wir für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungstermin storniert werden, 80 % des Preises in Rechnung stellen müssen. Karten im Vorverkauf sind übertragbar, aber vom Umtausch ausgeschlossen.