

Speisen & Menüs

Unsere Speisen wechseln ständig, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich willkommen!
Unsere Öffnungszeiten sind von Mittwoch bis Sonntag – mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

Vorspeisen

- Gebeizter Forelle und Lachs auf Gurkentatar mit Saiblingskaviar und Ziegenkäse 17.50
- Carpaccio vom Thunfisch und Salatbouquet 18.00
- Gegrillter Oktopus mit Rosmarinkartoffeln, Tomate und geräuchertem Paprikapulver 18.50
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 7.50
- Pfälzer Stangenspargel mariniert mit gebratenen Garnelen 18.50
- Tagliatelle mit Sommertrüffel und Weißwein-Schalottenbutter 20.00

Suppen

- Gazpacho mit Garnele 12.00 – ohne Garnele, vegan 9.50
- Spargelcremesuppe mit Croutons 10.00

Hauptgerichte

- Rosa gebratene Entenbrust mit Holunder, Rosmarinpolenta und Gemüse 35.00
- Geschmorter Rinderbraten auf Kartoffelpüree mit Gemüse und Thymianjus 26.00
- Gegrilltes Filet von Loup de mer, Pfifferlings-Basilikum-Risotto und Hummerschaum 40.00
- Rosa gegrilltes Rumpsteak mit Pilzen, Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln 40.00
- Gebratene Kalbsleber mit Apfelchutney, Zwiebelconfit, Kartoffelpüree und Jus 30.00
- Buntes Linsencurry mit Aubergine, Humus und geröstetem Sesam – vegan 24.00
- Pfälzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 25.00
mit Kalbschnitzel, Kalbssteak oder Lachs 35.00

Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso 4.80
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 6.00
- Hausgemachtes Sauerampfer-Eis mit Beeren 10.00
- Grießflammerie mit Kaffirlimetten-Eis und eingelegtem Rhabarber 12.00
- Schillerlocke gefüllt mit Pfirsich-Maracujamousse und Mangoeis – vegan 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 43.00

- dazu eine Weinbegleitung (3 Gläser) 18.00

Menü in vier Gängen 52.00

- dazu eine Weinbegleitung (4 Gläser) 24.00

Menü in fünf Gängen 63.00

- dazu eine Weinbegleitung (5 Gläser) 30.00

Schön, dass Sie bei uns sind!

Italienischer Brunch am Sonntag, den 17. Juli 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Hausgebackene Forcaccia mit Knoblauch, Olivenöl, Thymian und Rosmarin
- kleine hausgemachte Pizzen, lecker belegt und mit Kräutern aus dem Garten
- Eingelegte Oliven mit Oregano
- Getrocknete Tomaten mit Majoran
- Quiche mit Champignons, Zwiebeln und Thymian
- Herzhafte Panna Cotta mit Tomaten, Parmesanspänen und Pinienkernen
- Ruccolasalat mit Balsamicodressing
- Melone mit San Daniele Schinken
- Calamarettis gegrillt mit Zitrone und Kräutern
- Gegrillte Paprika mit Olivenöl und Olivenkraut
- Gegrillte Auberginenröllchen mit Frischkäse gefüllt
- Champignons mit Mascarpone-Schnittlauchcreme
- Bruschetta mit Campari-Tomaten und Basilikum

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Tomatenkaltschale mit Genoveser Basilikum

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Hausgemachter Ravioli mit Kalb auf gebratener Aubergine mit Rosmarinjus
- Kürbis-Risotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan
- Gefüllte Tintenfischtuben geschmort mit Tomaten und Kapern, dazu Tagliatelle

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Affogato al caffè
- verschiedene, hausgemachten Eissorten und Sorbets
- Tiramisù mit Amaretto
- Erdbeersalat mit Aperol
- Focaccia di mandorla
- Zuppa Inglese
- Zitronen-Panna Cotta
- Dreierlei Schokoladenmousse im Gläschen
- Casata mit kandierten Früchten und Nüssen

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 52.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.

BBQ-Brunch am Sonntag, den 7. August 2022

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Ab 11.00 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Karottensalat
- Mais-Lauchsalat
- Nudelsalat mit Rucola & Tomaten
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Bunte Blattsalat mit Dressings
- Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl, Balsamico und Rosmarin
- Reichhaltige Brotauswahl (helles und dunkles Baguette, verschiedene Foccacia)
- Hausgemachte Kräuterbutter, Orangenbutter und naturbelassene Butter
- Hausgemachte Dips: Avocadocreme, orientalisches Humus, Humus mit Olivenöl und Blatt Petersilie, Rote - Beete Humus, Tomatenpesto , Kräuterpesto, Aioli, BBC-Sauce, Honig-Dillsauce, Kräuterquark, Knoblauchschmand

Ab 11.30 Uhr – vom Grill im Innenhof:

- Ganzes Brisket von der Ochsenbrust – aus dem Smoker
- Hähnchenbrust
- Pulled Pork Burger
- Bratwurst
- Gambas mit Tomatenmarmelade
- Schafskäse
- Beilagen: Rosmarinkartoffeln und Süßkartoffelpüree

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Spiegel mit frischem Obst
- Milchreis mit roter Grütze
- Schokoladenmousse
- Hausgemachte Eissorten wie Sauerampferreis, Joghurt-Exoticsorbet
- Creme brulée

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 52.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.

Kulinarisches Weinfest am Sonntag, den 21. August 2022

Von 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Zwei Bands, 5 Gänge und 10 Winzer und gute Laune.....

Das Menü

- Sushi-Variation mit Wasabicreme und hausgemachtes Süß-sauer Sauce
 - Tomaten-Karottensuppe mit Tomaten-Chilli-Bruscetta
 - Duo vom Kalb mit jungem Lauch, getrüffelter Polenta und Madeirasauce
 - Auswahl an Rohmilchkäsen mit hausgemachten Chutney, Trauben und hausgebackenem Brot
 - Kokosmousse mit karamellisierter Ananas und Minz-Eis
- Preis pro Person 74,50 Euro inklusive Menü, Weine und Mineralwasser

Das vegetarische Menü

- vegane Sushi-Variation mit Wasabi und hausgemachtes süß-sauer Sauce
 - Tomaten-Karottensuppe mit Tomaten-Chilli-Bruscetta
 - Getrüffelte Polenta mit jungem Lauch und konfiertes Spitzpaprika
 - Basilikumsorbet mit kandierter Orange
 - Kokosmousse mit karamellisierter Ananas und Minz-Sorbet
- Preis pro Person 74,50 Euro inklusive Menü, Weine und Mineralwasser

Für Kinder

- für kleiner Kinder, die einen Teller Nudeln mit Sauce Bolognese essen möchten + Mineralwasser 17.50 Euro
- für größere Kinder, die das Menü in kleineren Portionen mitessen und Mineralwasser 45.00 Euro

Es spielen ab 12 Uhr Doublotschütz und ab 15 Uhr die Spätles – schon eine Tradition, wie in jedem Jahr.

Es werden folgende Winzer für Sie da sein:

Weingut Eugen Spindler, Forst

Weingut Jesuitenhof, Dirmstein

Reichsrat von Buhl, Deidesheim

Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln

Weingut Lindenhof, Windesheim

Weingut Ziegler, Maikammer

Weingut Stern, Hochstadt

Weingut Wageck, Bissersheim

Les Jamelles, Südfrankreich

Feudo Arancio, Sizilien

Destillerie Etter, Schweiz

Bitte kaufen Sie Ihre Tickets im Vorfeld, damit der Tisch entsprechend für Sie reserviert werden kann. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wir freuen uns auf einen sonnigen und unterhaltsamen Tag mit Ihnen!

Brunch rund ums Mittelmeer am Sonntag, den 25. September 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Hausgebackenes Kräuterfocaccia mit Oliventapenade
- Tatar von Lachs mit Äpfeln und Schalotten
- Marinierte Artischocken mit Tomate concasse und Olivenkraut
- Verschiedene Blattsalate und Dressings
- Tintenfischringe mit Aioli
- Gegrillte Sardinen mit Zitrone und Petersilie
- Auberginenröllchen mit Frischkäsemousse und Majoran
- Eingelegte Oliven mit Kräutern der Provence
- Verschiedene französische Salami und Schinkensorten mit Charantaise Melone
- Muscheln im Weißwein-Gemüsesud
- Geröstete Datteln mit Speck
- Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Olivenöl und Rosmarin
- Hausgebackene Pizza mit Champignon, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Provençalische Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Bouillabaisse mit Aioli und Knoblauchbaguette
- Spaghetti mit hausgemachter italienischer Pomodoro-Carne-sauce und frisch geriebenem Parmesan
- Spanische Salzkartoffeln mit dreierlei Mocho

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Crème brûlée à la rosmarin - Rosmarin Crème brûlée
- Churros – spanisches Schmalzgebäck
- Crêpe Suzette
- Mousse au chocolat blanc – Weißes Schokoladenmousse
- Tiramisu
- Griechischer Joghurt Mousse mit Honignüssen
- Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 52.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.

Französischer Brunch am Sonntag 9. Oktober 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Hausgebackenes Kräuterbrot mit Oliventapenade
- Tatar von Lachs mit Staudensellerie
- Marinierte Artischocken mit Tomaten und Kräuter
- Verschiedene Blattsalate und Dressings
- Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Olivenöl und Knoblauch
- Savoir vivre: eine französische Auster am Tisch serviert mit Zitrone
- Auberginenröllchen mit Frischkäsekäsemousse und Majoran
- Eingelegte Oliven mit Kräutern der Provence
- Verschiedene französische Salami und Schinkensorten mit Charantais Melone
- Muscheln im Weißwein-Gemüsesud

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Provençalische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Bouillabaisse mit Aioli und Knoblauchbaguette
- Coq au vin – Hähnchenkeule in Rotwein mit Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle mit Kräutern der Provence und Olivenöl und Kirschtomaten

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Crème brûlée à la rosmarin - Rosmarin Crème brûlée
- Sorbet pomme verte – Sorbet von grünen Äpfeln
- Crêpe Suzette
- Mousse au chocolat blanc – Weißes Schokoladenmousse
- Beignet de Pommes
- Crème brûlée à la lavande – Crème brûlée mit Lavendel
- Tartelette au citron – Zitronentarteletts
- Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 52.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.

Tex-Mex-Brunch - mexikanischer Brunch am Sonntag 16. Oktober 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Paprika-Tacos - vegetarisch
- Burritos mit Chilli-Hackfleisch
- Enchiladas mit Spinat- (vegetarisch)
- Tex-Mex-Blech
- Tofu-Burritos mit Chili-Orangen-Salsa - vegan
- Vegane Seitan-Burritos
- Burritos mit Erdnuss-Sauce
- Kichererbsen-Tacos mit Süßkartoffel und Avocado (vegan)
- Knusper-Garnelen-Tacos
- Tex-Mex-Schichtsalat
- mexikanische Guacamole
- Scharfer Kidney-Bohnensalat

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Maiscremesuppe

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Cilli con carne mit Knoblauchbaguette
- Gegrillte Paprika mit Chilli, Kreuzkümmel und Naturreis – vegetarisch

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Avocado-Limettentorte – vegan
- Churros
- Cocada-mexikanisches Kokosdessert
- Bandadillas – mexikanisches Ananasdessert
- Wassermelone mexikanisch
- Vanille-Eis mit Canjeta
- Kokosnuss- Mousse
- Himbeer-Margarita-Sorbet mit süßen Tacos

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 52.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.