

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!

Zur Zeit ist die L401 zwischen Lohnsfeld und Wartenberg gesperrt, wahrscheinlich bis zum Jahresende. Bitte umfahren Sie diese Sperrung auf der A63 mit dem Abfahrten Winnweiler und Sembach – vielen Dank!

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pfifferlingen 20.50
- Kohlrabiacarpaccio mit Sesamdressing, Nüssen und Salat und Sprossen 16.50
- Gegrillter Oktopus mit Fregolanudeln, Basilikumpesto und Meeresfrüchteschaum 18.50
- Tomaten aus unserem Garten mit Büffelmozzarella und gebratenen Garnelen 17.50
- Eistropfsalat aus unserem Garten mit gegrillten Weinbergspfirsich 14.50
- Mühlensalat mit Tomaten und Kräutern 7.50

Suppen

- Pilzrahmsuppe mit Buttercroutons 9.50
- Kürbissuppe mit Kokos und Chili, vegan 9.00

Hauptgerichte

- Rosa gebratene Entenbrust mit Holunder, Rosmarinpolenta und Gemüse 35.00
- Geschmortes Rindergulasch mit Serviettenknödel und Gemüse 28.00
- Tagliatelle mit Herbsttrüffel und Weißweinschalottenbutter 26.00
- Rosa gegrilltes Rumpsteak mit Pfifferlingen, Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln 40.00
- Surf&Turf – Rinderfilet und Garnelen mit zweierlei Püree und Gemüse 46.00
- Bouillabaise mit Knoblauchbrot und Rouille 26.00
- Gebratener Seehecht mit Salzzitrone, Kartoffelmousseline 38.00
- Zweierlei Kürbis mit Puy-Linsen, Sesam-Currysauce und Weinbergspfirsich, vegan 24.00

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
- Zwetschgen-Merengue mit hausgemachtem Vanille- und Schokoladeneis 12.00
- Birne Helene mit Birnen-Zitronenthymiansorbet, 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!

Österreich Brunch am Sonntag, den 20. November 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Vogersalat mit Röstbrot (Pitabrot) und Preiselbeervinaigrette
- Krenmousse mit hausgebeizter Orangen-Lachsforelle
- Radiesersalat mit mariniertem Feta
- Gesottene Ochsenbrust mit Kräutervianigrette
- Erdäpfel-Gurkensalat mit gebackener Blutwurst
- Zucchini-salat mit gehobeltem Bergkäse
- Gepickelte Radieschen mit rohem Schinken
- Rettichröllchen mit Kümmel und Obaztem
- Gebratene Kürbisspalten mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen
- Reichhaltige Brotauswahl mit hausgemachtem Kressebutter

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Fritattensuppe mit Gemüsestreifen

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Backhendl und gebackenen Erdäpfeln
- Tafelspitz mit Apfel-Krensaucе und Wurzelgemüse
- Hausgemachte Bergkäseknödel mit geschmelzten Zwiebeln

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Mohnstrudel mit eingelegten Aprikosen
- Topfenstrudel mit Erdbeersauce
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Salzburger Nockerl
- Quarkbällchen mit roter Grütze
- Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln

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.

Orient-Brunch am Sonntag, den 27. November 2022

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Ab 11.00 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Iranische Kartoffelpuffer
- Tomatensalat mit Tahin und Za'atar
- Burrata mit gegrillten Trauben und Basilikum
- Blumenkohl-Taboulé
- Weißes Bohnen-Püree mit Muhammara
- Pilze und Maronen mit Za'atar
- Forellentatar mit brauner Butter und Pistazien
- Na'amas Fattoush
- Omelette mit dicken Bohnen und Berberitzen
- Kohlrabisalat mit Brunnenkresse
- Humus
- Graupensalat mit Petersilie
- Falafel
- Reichhaltige Brotauswahl

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Klare Hühnersuppe mit Knaidlach

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Orzo mit Garnelen, Tomaten und mariniertem Feta
- Hähnchenkeulen mit Medjool-Datteln und Kapern, Latkes
- Safranreis mit Berberitzen, Pistazien und Kräutern, Geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Teigrollchen mit Pistazienfüllung
- Ghraybeh
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Mutabbaq
- Milchreis mit Kardamom, Akazienhonig, Pistazien und Rosenwasser
- Muhallabieh
- Clementinenkuchen mit Mandeln

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.

Nikolaus-Brunch am Sonntag, den 4. Dezember 2022

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Ab 11.00 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Omelette mit Harissa und Manchego
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Verschiedene Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren und Apfelselleresalat
- Geräucherter Lachs auf Meerrettichmousse und Dill
- Rote Beete mit gebratener Garnele und Sesamvinaigrette
- Feldsalat Speck und Croutons
- Maisbrot mit Cheddar, Feta und Jalapeno-Chili
- Antipasti mit Balsamico, Olivenöl, Rosmarin und Thymian
- Pflaumen im Speckmantel und gerösteten Fenchelsamen
- Reichhaltige Brotauswahl mit Gänse-Apfelschmalz
- Hausgebackene Chili-Focaccia

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Gänseconsommé mit kleinen Klößchen und Gemüse

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Rosa Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Kartoffelmousseline
- Dorade auf Rote Beete-Risotto mit Rosenkohl
- Frischkäseravioli auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten und brauner Butter

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Mousse au Chocolat mit Walnusskrokant
- Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, hausgemachte Vanillesauce
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Spekulatiusmousse mit Orangen
- Crème brûlée mit Rosmarin

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.

Gewürz-Brunch am Sonntag 11. Dezember 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Feldsalat mit Traubenvinaigrette, Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Kleine hausgemachte Frikadellen mit Korianderkörnern und Tomatenmarmelade
- Rote Beetesalat mit Meerrettichschmand und rosa Pfeffer
- Salat von Berglinsen mit Papaya, geräucherter Entenbrust und Dukkah
- Soba-Nudeln mit Limette, Kardamom und Avocado
- Pasteten mit Cumberland sauce und Paradieskörnern
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum
- Geräucherter Lachs und dreierlei Dips: Limettenschaum, Wasabicreme und Senf-Dillsauce
- Gewürzdatteln im Speckmantel
- Hausgebackene Focaccia mit Fenchelsamen und Oliven

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Linsen-Tomatensuppe mit Kokos und Curry

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Fisch-Kebab mit Auberginenpüree und eingelegter Zitrone
- Hähnchen mit Miso, Ingwer und Limette, dazu Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Pistazien
- Gerösteter Butternutkürbis mit Linsen und Gorgonzola

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten
- Zimtcreme mit Karamelsauce
- Rote weihnachtliche rote Grütze mit Amarettosahne
- Schokoladenkekse mit Kardamom
- Gebackene Erdbeeren mit Sumach und Joghurtcreme
- Süß-salziger Cheesecake mit Kirschen

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.

New York-Brunch am Sonntag 18. Dezember 2022

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

- Eierstation mit frontcooking:
Sunny side up eggs, Bacon, roasted potatoes, Pancakes with maple syrup, Eier im Glas mit Spinat und Bacon
- Elvis Presleys gebratenes Erdnussbutter-Bananen-Sandwich
- Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotchips, krossem Speck und gerösteten Kernen
- Pflaumen im Speckmantel
- Bloody Mary shot
- Ceasar Salad, Krautsalat/ Karottensalat
- Hamburger, Hot Dogs – zum selbst zusammenstellen
- Chicken Fajitas, Käsemuffins
- Wraps mit Avocado und 5 Spices Lachs
- Gebackene Sandwiches mit Käse und Speck

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

- Goose stock with homemade ravioli

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

- Ganzer Turkey am Büffet tranchiert – mit Süßkartoffelmousseline, Pumpkin Pie, Jellyed Cranberry Sauce, roasted Apples und Chestnut Bread Dumplings
- Schinken in Cola
- Vegetarisch - Tomato Cobbler

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

- Mousse von American Cheesecake mit kandierten Orange
- Schokoladen-Limetten-Käsekuchen
- Key Lime Pie
- Donuts mit Orangen-Vanille-Glasur
- Passion Fruit Curd, karamalisierte Bananen
- Peanut Cream
- Gegrillte Ananas mit maple syrup
- hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

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.