

Speisen & Menüs

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

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Salat und Parmesan 20.00
- Hausgebeizter Lachs mit eingelegtem Kürbis, Rösti und Salatbouquet 19.90
- Feldsalat mit Bacon, Orangen und Buttercroutons 14.00
- Mühlensalat mit Tomaten und Kräutern 9.60

Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Kokos, Chili und Kürbiskernen – vegan – 9.80
- Consommé von der Gans mit hausgemachtem Ravioli 9.80

Hauptgerichte

- Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, glasierten Maronen, Beifuß-Sauce und kleinen Kartoffelknödel 37.00
- Tagliatelle mit Trüffel aus dem Tagesangebot und Weißwein-Schalottenbutter 29.50
- Rinderfilet mit Kräutersaitlingen, Thymianjus, Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse 52.00
- Original Wiener Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat 39.00
- Gegrillte Schnitte vom schottischen Lachs mit Risotto, Hummerschaum und Gemüse 39.50
- Sanft geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelpüree und gebratenem Brokkoli 30.00

Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 5.60
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 14.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 7.00
- Crème Brûlée mit hausgemachtem Walnuß-Eis 8.50
- Rote Grütze mit Salz-Karamell-Eis und Fruchtsorbet – vegan 7.00

Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
- drei Sorten 11.20
- fünf Sorten 18.00

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 54.00

- dazu eine Weinbegleitung (3 Gläser) 20.00

Menü in vier Gängen 65.00

- dazu eine Weinbegleitung (4 Gläser) 28.00

Menü in fünf Gängen 75.00

- dazu eine Weinbegleitung (5 Gläser) 32.00

Schön, dass Sie bei uns sind!

Valentinsmenü am Mittwoch, 14. Februar 2024

Verwöhnen Sie Ihren liebsten Menschen mit einem besonderen Menü an Valentinstag

Lachsmousse mit Honig, Senf und Sauerrahm, Salatbouquet

Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kürbiskernöl

Sanft gegarter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Kartoffelmousseline und winterlichem Gemüse

Käseauswahl von unserem Affineur Waltmann mit Feigensenf und Trauben

Schokopraline mit Sea-Salt-Eis und winterlicher Beerengrütze

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert 54 Euro

4 Gänge: Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 64 Euro

5 Gänge: Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse, Dessert 74 Euro

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 06302-92340

Von Herzen – eine hausgemachter Kräuterpraline – Minze für den Heimweg

Criminal-Dinner – Mord mit Schuss, Samstag 10. Februar 2024

Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

Seien Sie zu Gast bei spannenden Mordermittlungen im Jahr 1913! Bei einer illustren Jagdgesellschaft wurden leider nicht nur Hirsche und Wildschweine mit gezieltem Blattschuss zur Strecke gebracht, sondern auch ein berühmter General. Höchst verdächtig in diesem mysteriösen Fall sind zum einen die verführerische Geliebte des Opfers und seine nur scheinbar höchst anständige Ehefrau. Ebenso spielt aber ein französischer Konsul ein sehr verdächtiges Spiel, ganz zu schweigen vom hinterlistigen Burschen des Ermordeten.

Doch der Fall wird sicher bald gelöst sein, denn unser ungleiches Ermittlerduo aus adligem Kommissar und eifrigem Wachtmeister ist dem Täter dicht auf den Fersen. Dabei wird natürlich auch das Publikum aktiv in die Ermittlungen mit eingebunden. Beste Unterhaltung ist Ihnen dabei todsicher!

Auch bei diesem Fall können sich die besten Detektive am Ende eines vergnüglich-mörderischen Abend auf eine kleine Belohnung in Form einer Urkunde der kaiserlich-preußischen Gendarmerie freuen.

Das Menü

Gegrilltes Gemüse mit Serranoschinken und Ruccola

Medallions vom Schweinefilet auf Tagliatelle mit buntem Gemüse

Kleine Variation aus unserer Patisserie

Das vegetarische Menü

Gegrilltes Gemüse mit Ruccola und Brotchips

Tagliatelle mit gegrillten Pilzen und Beurre blanc

Kleine Variation aus unserer Patisserie

Preis pro Person 85.00 Euro für Menü und Spiel – Getränke sind nicht enthalten

Grusel-Dinner – Dracula, Freitag 23. Februar 2024

Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

Dracula hat es auf Mina Murray, die Verlobte des Immobilienmaklers Jonathan Harker abgesehen. Doch seine ärgste Widersacherin, die Vampirjägerin Sadie van Helsing, hat sich bereits an seine Fersen geheftet. In dieser rasanten Geschichte begleiten Sie Dracula in das verrufene Nachtlokal „Rote Höhle“, unterziehen sich den Vampirtests von van Helsing und bangen um die schöne Mina.

Ein guter Rat: Passen Sie auf Ihren Hals auf ...

Genießen Sie eine schaurig-schöne Gruselkomödie in fünf Akten und mit vier Gängen!

Das Menü

Im Rauch der Karpartenbuche geräucherte Entenbrust mit bunten Linsen und Friedhofssalat

Tomatensuppe transsilvanischer Art mit Gewürzbrot

Krosse Maispouardenbrust auf blutrotem Beete-Risotto mit gebratenen Champignons aus der Gruft

Dessertvariation aus des Grafen Patisserie

Das vegetarische Menü

Feldsalat mit Schafskäse und bunten Linsen

Tomatensuppe mit Gewürzbrot

Rote Beete-Risotto mit gebratenen Champignons und Parmesanchip

Dessertvariation aus unserer Patisserie

Preis pro Person 99.00 Euro für Menü und Spiel – Getränke sind nicht enthalten

Criminal-Dinner – Das tödliche Vermächtnis, Samstag 16. März 2024

Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

Inspektor Watson von Scotland Yard braucht an diesem Abend die Mithilfe der Gäste bei der Aufklärung eines kuriosen Mordes an einem schottischen Lord. Es gilt, den Fall noch einmal aufzurollen und dem Täter durch geschicktes Kombinieren auf die Schliche zu kommen. Unter tatkräftiger Mithilfe der Anwesenden werden dabei unter anderem die Mordumstände und der Tatort nachgestellt. Großer Spaß und spannende Unterhaltung sind dabei garantiert!

Am Ende der Ermittlungen werden diejenigen Detektive, die den Fall richtig gelöst haben, von Inspektor Watson mit einer kleinen Auszeichnung belohnt.

Hinsichtlich von Kostümen und Requisiten ist dieses Krimidinner am England der Zwanziger und dreißiger Jahre angelehnt und erfüllt High Quality Ansprüche. Abgerundet wird das Bild durch aufwändig gestaltete Beweisstücke und Ermittlungsunterlagen.

Das Menü

Ruccolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Brotchips

Burgunderbraten mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse

Kleine Variation aus unserer Patisserie

Das vegetarische Menü

Ruccolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Brotchips

Spinatravioli auf konfierten Kirschtomaten und Nußbutter

Kleine Variation aus unserer Patisserie

Preis pro Person 85.00 Euro für Menü und Spiel – Getränke sind nicht enthalten

Karfreitags-Brunch am Freitag, 29. März 2024

Ostersonntagsbrunch am Sonntag, den 31. März 2024

Ostermontagsbrunch am Montag, den 1. April 2024

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

Speisen werden noch bekannt gegeben

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

Suppe wird noch bekannt gegeben

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

Hauptgerichte werden noch bekannt gegeben

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

Desserts werden noch bekannt gegeben

Der Brunch beginnt um 10 Uhr und kostet inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 59.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 2 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.

Termine für Grusel-Dinner und Criminal-Dinner

- Freitag 15.11.2024 – Die Mumie
- Freitag, 31.01.2025 – Dracula
- Samstag, 29.03.2025 – Dr. Jekyll & Mr. Hyde

Criminal Dinner – Das Geheimnis des roten Diamanten,

Samstag, 25. November 2023

Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

Begleiten Sie uns ins kriminelle England der Zwanziger Jahre: Sir Toby Tremletoy ist auf seinem Landsitz heimtückisch ermordet worden. Der adlige Tote war nicht nur für seine Exzentrik berühmt, sondern auch für seinen Reichtum, befand sich in seinem Besitz doch der größte rote Diamant der Welt.

Freuen Sie sich auf kuriose Beweisstücke, geheimnisvolle Verdächtige und unerwartete Wendungen, bevor es am Ende heißt: der Mörder war wieder der Gärtner! Oder vielleicht doch nicht?

Das Menü

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce und hausgemachtem Reibekuchen

Gegrillte Hähnchenbrust auf gebratenen Pilzen mit herbstlichen Gemüse und Kartoffelgratin

Kleine Variation aus unserer Patisserie

Das vegetarische Menü

Feldsalat mit Buttercroutons und glaciertem Weinbergspfirsich

Gegrillte Pilze mit Kartoffelgratin und Petersilienschaum

Kleine Variation aus unserer Patisserie

Preis pro Person 85.00 Euro

Tickets nur im Vorverkauf – www.criminal-dinner.de

Nikolaus-Brunch am 1. Advent, Sonntag, 3. Dezember 2023

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
Verschiedene Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren und Apfelsellerialesalat
Geräucherter Lachs auf Meerrettichmousse und Dill (im Gläschen)
Rote Beete mit gebratener Garnele und Sesamvinaigrette
Feldsalat Speck und Croutons
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
Hausgemachte Fischkrokette 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

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 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 2. Advent, Sonntag, 10. Dezember 2023

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

Kleine hausgemachte Frikadellen mit Korianderkörnern und Tomatenmarmelade
Feldsalat mit Traubenvinaigrette, Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen
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 Forcaccia mit Fenchelsamen und Oliven

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

Kürbissuppe 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 Apfelringe mit Sumach und Joghurtcreme
Süß-salziger Cheesecake mit Kirschen

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 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.

Gruseldinner – Dr. Jekyll & Mr. Hyde, Freitag, 15. Dezember 2023

Beginn 19.00 Uhr

Dr. Henry Jekyll hat zu einem festlichen Abend eingeladen. Doch schnell legt sich ein dunkler Schatten über die Gesellschaft. Furchtbare Morde geschehen. Und wer ist der unheimliche Mr. Hyde, der sich im Herrenhaus bestens auszukennen scheint?

Das Menü

Feldsalat mit Schafskäse und hausgemachter Tomatenmarmelade

Champignonrahmsuppe mit Buttercroutons

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit winterlichem Gemüse und Thymianjus

Dessertvariation aus unserer Patisserie

Das vegetarische Menü

Feldsalat mit Schafskäse und hausgemachter Tomatenmarmelade

Champignonrahmsuppe mit Buttercroutons

Blätterteigkissen mit winterlichem Gemüse á la crème und Rosmarinkartoffeln

Dessertvariation aus unserer Patisserie

Preis pro Person 89.00 Euro

Tickets nur im Vorverkauf – www.gruseldinner.de

Brunchen wie in New York am 3. Advent, **Sonntag, 17. Dezember 2023**

Frühstücksbüffet 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, Elvis Presleys gebratenes Erdnussbutter-Bananen-Sandwich, Eier im Glas mit Spinat und Bacon

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotchips, krossem Speck und gerösteten Kernen

Pflaumen im Speckmantel

Bloody Mary shot

Ceasar Salad

Krautsalat/ Karottensalat

Hamburger

Chicken Fajitas

Hot Dogs – zum selbst zusammen stellen (einzelne Komponenten bereit stellen)

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

Key Lime Pie

Donuts mit Orangen-Vanille-Glasur

Passion Fruit Curd, karamalisierte Bananen

Peanut Cream

Gegrillte Ananas mit maple syrup

hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 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.

Gruseldinner – Dracula, Freitag, 23. Februar 2024

Beginn 19.00 Uhr

Dracula reist nach London, um sich eine Braut zu suchen. Er hat ein Auge auf Mina, die Verlobte von Jonathan Harker, geworfen. Doch die Vampirjägerin Sadie van Helsing ist ihm dicht auf den Fersen. Passen Sie auf Ihre Hälse auf ...

Das Menü

Geräucherte Entenbrust mit bunten Linsen und Feldsalat

Tomatensuppe mit Gewürzbrot

Krosse Maispouardenbrust auf rote Beete-Risotto und gebratenen Champignons

Dessertvariation aus unserer Patisserie

Das vegetarische Menü

Feldsalat mit Schafskäse und bunten Linsen

Tomatensuppe mit Gewürzbrot

Rote Beete-Risotto mit gebratenen Champignons und Parmesanchip

Dessertvariation aus unserer Patisserie

Preis pro Person 89.00 Euro

Tickets nur im Vorverkauf – www.gruseldinner.de

Silvester in der Mühle am Schlossberg, Sonntag, 31. Dezember 2023

Das Menü

Beef tartar mit Beluga Kaviar, Reibekuchen und Schmand

Hummerschaumsuppe mit hausgemachten Ravioli

Gurkensorbet mit Gin-Geleewürfel und Tonic-Espuma

Rinderfilet Wellington mit touriniertem Gemüse

Käseauswahl vom Affineuer Waltmann

Champagnersüppchen mit Himbeervariation

Menü komplett 139 Euro
Menü ohne Vorspeise 115 Euro

**Reservierungen sind nur in Verbindung mit einem Ticket möglich.
Bitte kaufen Sie Ihr Silvesterticket bei uns im Vorfeld – vielen Dank für Ihr Verständnis, dass diese
Tickets übertragbar aber von der Rückgabe ausgeschlossen sind.**

Unsere Veranstaltungen im Überblick

Bayrischer Brunch – Sonntag, 1. Oktober 2023

Kürbis – Brunch – Sonntag, 15. Oktober 2023

Gänsezeit 4. November bis 24. Dezember 2023 – Gänsemenü oder ganze Gans

Gänsebrunch – Sonntag, 5. November 2023

Krimidinner – Das Geheimnis des roten Diamanten - Samstag, 25. November 2023

Nikolaus-Brunch – Sonntag, 3. Dezember 2023

Gewürzbrunch – Sonntag, 10. Dezember 2023

New York Brunch – Sonntag, 17. Dezember 2023

Fondue-Abend – Samstag, 30. Dezember 2023

Silvestermenü – Sonntag, 31. Dezember 2023

Neujahrsbrunch – Montag, 1. Januar 2024

Betriebsferien – 1. Bis 12. Januar 2024

Fisch- und Meeresfrüchtebrunch – Sonntag, 28. Januar 2024

Krimidinner – Mord mit Schuss – Samstag, 10. Februar 2024

Krimidinner – Das tödliche Vermächtnis – Samstag, 16. März 2024

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 54.00 Euro (Gänsebrunch 58.00 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.