

HERZLICH WILLKOMMEN IM MÜHLENRESTAURANT!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im MÜHLENRESTAURANT willkommen zu heißen und Ihnen einen genussvollen und schönen Aufenthalt in der MÜHLE AM SCHLOSSBERG zu bereiten.

Nachfolgend möchten wir Ihnen unsere Philosophie näherbringen. Wir haben uns auf den Weg begeben,

- mit frischen, ursprünglichen Lebensmitteln zu kochen und Produkte bevorzugt aus der Region saisonal zu beziehen,
- alt hergebrachte Traditionsgerichte wieder in Renaissance zu bringen und auch das eine oder andere bürgerliche Gericht – mit Liebe und neuen Ideen – wieder aufleben zu lassen,
- vergessenen, alten Gemüse- und Obstsorten den Vorrang zu geben – und nicht zuletzt, aus allen Teilen des Tieres etwas Leckeres und Gesundes zu zubereiten, denn schließlich besteht kein Rind nur aus Filet.
- als Mitglied der Vereinigung „Slowfood“ deren Ausrichtung zu unterstützen.

All dies erfordert von unserem Küchenteam ein deutlich höheres Fachwissen und viel Liebe zum Beruf! Die Zubereitung und Herkunft der Gerichte erläutern wir gerne und empfehlen auch den passenden Wein dazu.

In diesem Sinn grüßen Sie herzlich,

Ihre Gastgeberin Anja Scharff und das Team
der MÜHLE AM SCHLOSSBERG

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

APERITIF

■ Hausaperitif Pfälzer Secco mit frischem Fruchtmark, je nach Saison	0,1l	6.50
■ Rieslingsekt trocken Weingut Breiling, Maikammer, Pfalz	0,1l	7.90
■ Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,1l	6.50
■ Hugo Holunderblütensirup, Secco, Soda und Minze	0,1l	6.50
■ Lillet Wildberry Beeren, Wildberry und Minze	0,1l	6.50
■ Limoncello Spritz Limoncello, Sekt, Soda und Limonenscheibe	0,1l	6.50
■ Alkoholfreier Traubensecco von Wilhelmshof, Siebeldingen	0,1l	7.00
■ Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,2l	6.80
■ Campari Orange	4 cl	6.50
■ Campari Soda	4 cl	6.50
■ Gin Tonic, 4 cl Spirituose + Tonic 0,2 l	4 cl	9.80
■ Martini bianco	4 cl	5.80
■ Martini dry	4 cl	5.80
■ Martini rosé	4 cl	5.80
■ Ricard mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.50
■ Pernod mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.50
■ Aperol mit Eis und Zitrone	4 cl	5.00
■ Sandemann Sherry dry	5 cl	5.00
■ Sandemann Sherry medium	5 cl	5.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MINERALWASSER

■ Gerolsteiner Mineralwasser Medium oder Sprudel	0,25l	3.60
	0,75l	7.60
■ Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,25l	3.60
	0,75l	7.60

BIERE

■ Karlsberg Urpils vom Fass	0,3l	3.70
	0,5l	4.90
■ Karlsberg Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	4.90
■ Karlsberg Gründel's, alkoholfrei	0,33l	3.80
■ Radler	0,3l	3.70
	0,5l	4.90
■ Karlsberg Hefeweizen vom Fass	0,3l	3.70
	0,5l	5.20

SÄFTE & SCHORLEN

■ Lösch's Orangensaft	0,2 l	3.50
■ Lösch's Maracujasaft	0,2 l	3.50
■ Lösch's Apfelsaft	0,2 l	3.50
■ Lösch's Multivitaminsaft	0,2 l	3.50
■ Lösch's Weißer Traubensaft	0,2 l	3.50
■ Lösch's Roter Traubensaft	0,2 l	3.50
■ Apfelsaftschorle	0,2 l	3.20
	0,4 l	4.50
■ Traubensaftschorle weiß/rot	0,2 l	3.20
	0,4 l	4.50

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

LIMONADEN

■ Coca Cola	0,2 l	3.20
	0,4 l	4.30
■ Coca Cola light	0,2 l	3.20
	0,4 l	4.30
■ Fanta	0,2 l	3.20
	0,4 l	4.30
■ Sprite	0,2 l	3.20
	0,4 l	4.30
■ Bitter Lemon	0,2 l	3.70
■ Tonic Water	0,2 l	3.70
■ Ginger Ale	0,2 l	3.70

KAFFEE & CO.

■ Espresso, Café crème, Café koffeinfrei	3.50
■ Espresso macchiato	3.60
■ Kännchen Café crème	5.40
■ Milchkaffee	5.00
■ Cappuccino	3.80
■ Latte macchiato	4.90

OFFENE WEINE – GLASWEISE

Weissweine

■ 2020 Oberndorfer Riesling Aspenberg trocken Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe	0,1l	5.50
■ 2029 Sauvignon Blanc trocken Weingut Neil Ellis, Stellenbosch, Südafrika	0,1l	5.50
■ 2018 Viognier Verdil trocken Bodega Neleman Godella, Valencia, Spanien	0,1l	5.30
■ 2021 Riesling – Roter Traminer trocken Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Pfalz	0,1l	5.00

Roséweine

■ 2022 Saigner Rosé trocken Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz	0,1l	5.20
■ 2022 Bone dry rosé Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz	0,1l	5.20
■ 2022 Cuvée Rosalie, Rosé feinherb Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz	0,1l	5.00

Rotweine

■ 2018 Blauer Spätburgunder trocken Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	0,1l	6.50
■ 2017 Hero, Rotweincuvée trocken Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz	0,1l	6.20
■ 2018 Nèprica – Cabernet Sauvignon IGT Tomaresca, Puglia, Italien	0,1l	5.40
■ 2017 Ronacaccio Cabernet IGT Collavini, Friaul, Italien	0,1l	6.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

Weissweine

- | | | |
|--|-------|------|
| ■ 2022 Riesling trocken
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz | 0,25l | 6.30 |
| ■ 2022 Grauburgunder trocken
Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | 0,25l | 6.30 |
| ■ 2022 Scheurebe halbtrocken
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | 0,25l | 6.30 |
| ■ 2022 Weissburgunder trocken
Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe | 0,25l | 6.30 |
| ■ 2019 Chardonnay trocken
Mc Gregor, Western Cape, Südafrika | 0,25l | 6.20 |
| ■ 2020 Gewürztraminer Kabinett lieblich
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | 0,25l | 6.00 |

Roséwein

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2022 Blauer Portugieser Weißherbst lieblich
Weingut Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim, Pfalz | 0,25l | 6.00 |
|---|-------|------|

Rotweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2021 Spätburgunder trocken
Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | 0,25l | 6.30 |
| ■ 2022 Cuvée Franz
Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz | 0,25l | 6.20 |
| ■ 2020 Dornfelder lieblich
Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | 0,25l | 6.00 |

VEGETARISCH-VEGANES MENÜ

Salat von Roter Bete und gegrillter Wassermelone

Sesamvinaigrette | rosa Ingwer | Ruccola | Büffelmozzarella

- vegan ohne Mozzarella - 12.50

- vegetarisch mit Mozzarella 16.50

▪

Tomatensuppe

Zitronenbasilikum | Knoblauch | Kokosmilch

- vegan -

9.50

▪

Hausgemachte Risotto-Bällchen

Ratatouille | Tomatensauce

- vegan als Zwischengang 14.00

- vegan als Hauptgang 20.00

▪

Variation vom Blumenkohl

Püree | gerösteter Blumenkohl | Pfifferlinge | vegane Beurre Blanc

- vegan -

24.00

▪

Variation von der Heidelbeere

Törtchen | Ragout | Sorbet

- vegan -

12.00

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 41.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 45.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 54.00

5 Gänge | Menü komplett 66.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MÜHLEN-MENÜ

Duo vom schottischen Wildlachs

Schnittlauchschmand | Zitronenpfeffer | Salatbouquet | Rösti

19.90

▪

Spargelrahmsuppe

Buttercroutons | Gartenkräuter

9.80

▪

Gebratenes Filet vom Seeteufel

Pfifferlingsragout | Blumenkohl | Krustentierschaum | Würfelkartoffeln

Zwischengang 24.50 | Hauptgericht 39.50

▪

Rinderrücken rosé

Kräuterpüree | Thymianjus | Bohnenkräutöl | Gemüse

32.00

▪

Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys

Drei Sorten 11.20 | Fünf Sorten 18.00

▪

Sesameis auf eingelegten Pfirsichen

Passionsfrucht | Sesam-Cracker

14.50

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 46.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 55.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 64.00

5 Gänge | Menü ohne Zwischengang 74.00

5 Gänge | Menü ohne Käse 82.00

6 Gänge | Menü komplett 92.00

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MÜHLENEVENTS 2024

BRUNCHS, VON 10 BIS 14.30 UHR

- Mittelmeer-Brunch | Sonntag, 14. Juli 2024
- Sommerliches Mühlen-Frühstück | Sonntag, 28. Juli 2024
- Spanischer Brunch | Sonntag, 8. September 2024
- Französischer Brunch | Sonntag, 13. Oktober 2024
- Winterliches Mühlen-Frühstück | Sonntag, 3. November 2024
- Martinsgans-Brunch | Sonntag, 10. November 2024
- Brunch zum 1. Advent | Sonntag, 1. Dezember 2024
- Brunch zum 2. Advent | Sonntag, 8. Dezember 2024
- Brunch zum 3. Advent | Sonntag, 15. Dezember 2024
- Brunch zum 4. Advent | Sonntag, 22. Dezember 2024

CRIMINAL-DINNER & GRUSEL-DINNER

Die Mumie | Freitag, 15. November 2024

In dunklen Nächten erzählt man sich Geschichten von einer Herrscherin aus längst vergangener Zeit, die dazu verdammt sei, auf ewig durch eine Pyramide zu wandeln.

Manche sagen, dies sei eine Legende. Andere wissen: es ist die Wahrheit!

■

Dr. Jekyll & Mr. Hyde | Samstag, 29. März 2025

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?

■

Dracula | Freitag, 31. Januar 2025

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....

MITTELMEER-BRUNCH AM SONNTAG, DEN 14.07.2024

Beginn mit einem Frühstück ab 10 Uhr

Vorspeisen ab 10.30 Uhr in der Lounge

Hausgebackenes Kräuterfocaccia mit Oliventapenade
Tatar von Lachs mit Äpfeln und Schalotten
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
Datteln mit Speck
Gefüllte Weinblätter mit Zitronendip
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Olivenöl und Rosmarin
Unsere bunten Gartentomaten, mit Basilikum und Fleur de sel
Hausgebackene Pizza mit Champignon, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni

Suppe ab 11.00 Uhr serviert:

Provenzalische Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette

Hauptgänge zur Wahl ab 11.30 Uhr

Bouillabaisse mit Aioli und Knoblauchbaguette
Spaghetti mit hausgemachter italienischer Pomodorosauce und frisch
geriebenem Parmesan
Brasato al Barolo auf Schmorgemüse und Balsamicozwiebeln

Desserts ab 12.30 Uhr in der Lounge:

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

Der Brunch kostet inkl. einem Glas Sekt, Saft, Wasser und Kaffee pro Person 60 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 2 Euro pro Lebensjahr.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.