

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,
- althergebrachte 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 Familie Scharff & das Team
der MÜHLE AM SCHLOSSBERG

APERITIF

■ Hausaperitif Pfälzer Secco mit frischem Fruchtmark, je nach Saison	0,1l	6.70
■ Rieslingsekt trocken Weingut Breiling, Maikammer, Pfalz	0,1l	7.90
■ Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,1l	7.50
■ Hugo Holunderblütensirup, Secco, Soda und Minze	0,1l	7.50
■ Lillet Wildberry Beeren, Wildberry und Minze	0,1l	7.50
■ Limoncello Spritz Limoncello, Sekt, Soda und Limonenscheibe	0,1l	7.50
■ Alkoholfreier Traubensecco von Wilhelmshof, Siebeldingen	0,1l	7.20
■ Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,2l	6.90
■ Campari Orange	4 cl	6.60
■ Campari Soda	4 cl	6.60
■ Gin Tonic, 4 cl Spirituose + Tonic 0,2 l	4 cl	9.80
■ Martini bianco	4 cl	5.90
■ Martini dry	4 cl	5.90
■ Martini rosé	4 cl	5.90
■ Ricard mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.60
■ Pernod mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.60
■ Aperol mit Eis und Zitrone	4 cl	5.20
■ Sandemann Sherry dry	5 cl	5.20
■ Sandemann Sherry medium	5 cl	5.20

MINERALWASSER

■ Gerolsteiner Mineralwasser Medium oder Sprudel	0,25l	3.70
	0,75l	7.70
■ Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,25l	3.70
	0,75l	7.70

BIERE

■ Karlsberg Urpils vom Fass	0,3l	3.80
	0,5l	4.90
■ Karlsberg Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	4.90
■ Karlsberg Gründel's, alkoholfrei	0,33l	3.90
■ Radler	0,3l	3.80
	0,5l	4.90
■ Karlsberg Hefeweizen vom Fass	0,3l	3.80
	0,5l	5.30

SÄFTE & SCHORLEN

■ Lösch's Orangensaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Maracujasaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Apfelsaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Multivitaminsaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Weißer Traubensaft	0,2 l	3.60
■ Lösch's Roter Traubensaft	0,2 l	3.60
■ Apfelsaftschorle	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.60
■ Traubensaftschorle weiß/rot	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.60

LIMONADEN

■ Coca Cola	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Coca Cola light	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Fanta	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Sprite	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.40
■ Bitter Lemon	0,2 l	3.90
■ Tonic Water	0,2 l	3.90
■ Ginger Ale	0,2 l	3.90

KAFFEE & CO.

■ Espresso, Café crème, Café koffeinfrei	3.60
■ Espresso macchiato	3.70
■ Kännchen Café crème	5.50
■ Milchkaffee	5.20
■ Cappuccino	3.90
■ Latte macchiato	4.90

OFFENE WEINE – GLASWEISE

Weissweine

- | | | |
|--|------|------|
| ■ 2021 Riesling – Roter Traminer trocken
Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Pfalz | 0,1l | 5.00 |
| ■ 2017 Altozano – Verdejo, Sauvignon Blanc
Fina Costancia, La Mancha, Spanien | 0,1l | 5.00 |
| ■ 2021 Chardonnay trocken
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst, Pfalz | 0,1l | 5.50 |
| ■ 2022 Weissburgunder-Chardonnay trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0,1l | 6.30 |

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 |
| ■ 2018 Rosso di Montepulciano DOC
Sabazio, Sizilien | 0,1l | 6.00 |

OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

Weissweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2022 Riesling trocken | 0,25l | 6.40 |
| Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz | | |
| ■ 2022 Grauburgunder trocken | 0,25l | 6.40 |
| Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | | |
| ■ 2022 Scheurebe halbtrocken | 0,25l | 6.40 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |
| ■ 2022 Weissburgunder trocken | 0,25l | 6.40 |
| Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe | | |
| ■ 2020 Gewürztraminer Kabinett lieblich | 0,25l | 6.20 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

Roséwein

- | | | |
|--|-------|------|
| ■ 2022 Blauer Portugieser Weißherbst lieblich | 0,25l | 6.20 |
| Weingut Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

Rotweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2021 Spätburgunder trocken | 0,25l | 6.40 |
| Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | | |
| ■ 2022 Cuvée Franz | 0,25l | 6.30 |
| Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz | | |
| ■ 2020 Dornfelder lieblich | 0,25l | 6.20 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

MÜHLEN-MENÜ

Pfälzer Saibling

Schnittlauch | Schmand | Zitronenpfeffer | Salat

19.90



Kürbissuppe

Sommertrüffel | Kokosmilch

10.80



Gebratenes Filet vom Steinbutt

Pack Choi | Tomaten | Oliven | Kapern | Tonkabohne

Orangen-Beurre Blanc

Zwischengang 25.00 | Hauptgang 43.00



Rosa Lammsteakhüfte

Aubergine | Sesam | Tomate | Thymianjus

32.00



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys

Drei Sorten 11.20 | Fünf Sorten 18.00



Variation von der Birne

Schokolade | Kaffee

12.00

Auf Wunsch können Sie gerne aus beiden Menüs einzelne Gerichte
à la Carte auswählen.

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 64.00

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 69.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 79.00

5 Gänge | Menü ohne Zwischengang 89.00

5 Gänge | Menü ohne Käse 99.00

6 Gänge | Menü komplett 109.00

VEGETARISCH-VEGANES MENÜ

Variation vom Hokkaidokürbis

Sommertrüffel | Limette | Joghurt

- vegan ohne Joghurt -

17.00



Kräuterschaumsuppe

Kräuter aus dem Mühlengarten

Kokosmilch | Knoblauch

- vegan -

9.50



Hausgemachte Risotto-Bällchen

Ratatouille | Tomatensauce

- vegan -

Zwischengang 14.00 | Hauptgang 20.00



Perlgraupenragout

Pfifferlinge | Blumenkohl | Zitronengras

- vegan -

24.00



Variation von der Heidelbeere

Törtchen | Ragout | Sorbet

- vegan -

12.00

Auf Wunsch können Sie gerne aus beiden Menüs einzelne Gerichte
à la Carte auswählen.

Die Gerichte servieren wir auch als Menü in kleineren Portionen

3 Gänge | Suppe – Hauptgang – Dessert 45.50

3 Gänge | Vorspeise – Hauptgang – Dessert 53.00

4 Gänge | Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert 59.00

5 Gänge | Menü komplett 69.00

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung unseres Küchenchefs Michael Krennrich und seinem Team.

Sommelier und Restaurantleiter Omar el Shambri empfiehlt Ihnen auf Wunsch eine korrespondierende Weinbegleitung.

■ Menü in 3 Gängen	56.00
dazu 3 Gläser mit korrespondierendem Wein	20.00
■ Menü in 4 Gängen	65.00
dazu 4 Gläser mit korrespondierendem Wein	26.00
■ Menü in 5 Gängen	78.00
dazu 5 Gläser mit korrespondierendem Wein	32.00

Über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter im Vorfeld, damit die Speisen entsprechend zubereitet werden können. Vielen Dank.

MÜHLENEVENTS 2024

BRUNCHS

VON 10 BIS 14.30 UHR

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

Gänsezeit | 01. November bis 22. Dezember 2024

Weihnachtsessen | 25. & 26. Dezember 2024

Fondue-Abend | 30. Dezember 2024

Silvesterdinner mit 6-Gang-Menü | Dienstag, 31. 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....

MILL-MENU

Palatinate char

Chives | cream | Lemon pepper | Salad

19.90



Pumpkin soup

Summer truffle | Coconut milk

10.80



Fried fillet of turbot

Pack Choi | Tomatoes | Olives | Capers | Tonka bean

Orange Beurre Blanc

Intermediate course 25.00 | Main course 43.00



Pink lamb steak hip

Eggplant | Sesame | Tomato | Thyme jus

32.00



Selection of raw milk cheeses by Affineur Waltmann

Grapes | homemade chutneys

Three varieties 11.20 | Five varieties 18.00



Variation from the pear

Chocolate | Coffee

12.00

On request, you are welcome to choose individual dishes from both menus
à la carte.

We also serve the dishes as a menu in smaller portions

3 courses | soup - main course - dessert 64.00

3 courses | Starter - main course - dessert 69.00

4 courses | starter - soup - main course - dessert 79.00

5 courses | Menu without intermediate course 89.00

5 courses | Menu without cheese 99.00

6 courses | menu complete 109.00

VEGETARIAN-VEGAN MENU

Variation of the Hokkaido squash

Summer truffle | Lime | Yogurt

- vegan without yogurt -

17.00



Herbal foam soup

Herbs from our garden

Coconut milk | Garlic

- vegan -

9.50



Homemade risotto balls

Ratatouille | Tomato sauce

- vegan -

Intermediate course 14.00 | Main course 20.00



Pearl barley ragout

Chanterelles | Cauliflower | Lemongrass

- vegan -

24.00



Variation of the blueberry

Tarts | Ragout | Sorbet

- vegan -

12.00

On request, you are welcome to choose individual dishes from both menus
à la carte.

We also serve the dishes as a menu in smaller portions

3 courses | soup - main course - dessert 45.50

3 courses | appetizer - main course - dessert 53.00

4 courses | starter - soup - main course - dessert 59.00

5 courses | menu complete 69.00

TASTING MENU

A menu based on the recommendation of our chef Michael Krennrich and his team.

Sommelier and restaurant manager Omar el Shambri recommends you on request a corresponding wine accompaniment.

- Menu in 3 courses 56.00
with 3 glasses of corresponding wine 20.00

- Menu in 4 courses 65.00
with 4 glasses of corresponding wine 26.00

- Menu in 5 courses 78.00
with 5 glasses of corresponding wine 32.00

Please inform our service staff in advance about allergies and food intolerances so that the food can be prepared accordingly. Thank you very much.

EVENTS 2024

BRUNCHS

FROM 10 TO 14.30 AM

French brunch | Sunday, 13 October 2024

Winter breakfast | Sunday, 3. November 2024

Goose Brunch | Sunday, 10 November 2024

Brunch for 1st Advent | Sunday, 1 December 2024

Brunch for 2nd Advent | Sunday, 8 December 2024

Brunch for 3rd Advent | Sunday, 15 December 2024

Brunch for 4th Advent | Sunday, 22. December 2024

Goose season | November 01 to December 22, 2024

Christmas dinner | December 25. & 26. 2024

Fondue evening | December 30. 2024

New Year's Eve dinner with 6-course menu | December 31. 2024

CRIMINAL-DINNER & HORROR-DINNER

THE MUMMY | FRIDAY, NOVEMBER 15, 2024

On dark nights, stories are told of a ruler from a bygone era who is doomed to walk forever through a pyramid. Some say this is a legend. Others know: it is the truth!



DR. JEKYLL & MR. HYDE | SATURDAY, MARCH 29, 2025

Dr. Henry Jekyll has invited to a festive evening. But quickly a dark shadow lays over society. Terrible murders have happened. And who is the creepy Mr. Hyde who seems to know his way around the mansion?



DRACULA | FRIDAY, 31 JANUARY 2025

Dracula travels to London to find a bride. He has his eye on Mina, Jonathan Harker's fiancée. But the vampire hunter Sadie van Helsing is close on his heels. Take care of your necks....