

# MÜHLEN-MENÜ

## **Pfälzer Saibling**

Schnittlauch | Schmand | Zitronenpfeffer | Salat

19.90



## **Kürbissuppe**

Wintertrüffel | Kokosmilch

10.80



## **Gebratenes Filet vom Steinbutt**

Pack Choi | Tomaten | Oliven | Kapern | Tonkabohne

Orangen-Beurre Blanc

Zwischengang 25.00 | Hauptgang 43.00



## **Rosa gebratene Entenbrust**

Aubergine | Sesam | Tomate | Thymianjus

32.00



## **Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann**

Trauben | hausgemachte Chutneys

Drei Sorten 11.20 | Fünf Sorten 18.00



## **Apfelstrudel**

Haselnuss-Eis | Wintergrütze

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

Wintertrüffel | Limette | Joghurt

- vegan ohne Joghurt -

17.00



### Tomatensuppe

Kokosmilch | Knoblauch

- vegan -

9.50



### Hausgemachte Risotto-Bällchen

Ratatouille | Tomatensauce

- vegan -

Zwischengang 14.00 | Hauptgang 20.00



### Perlgraupenragout

Waldpilze | Blumenkohl | Zitronengras

- vegan -

24.00



### Apfel-Heidelbeer-Törtchen

Hausgemachtes Haselnusseis

- vegan -

13.00

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.

Wir empfehlen 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.

# KLASSIKER

## VORSPEISEN

### Mühlensalat

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.60



### Gegrillter Oktopus

Fregola | Hummus | Ruccola | Zwiebel | Krustentierschaum

19.50



### Feldsalat

Croutons | Bacon | Balsamicodressing

14.50

## HAUPTGERICHTE

### Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Püree von Andengold-Kartoffeln | Kleiner Blattsalat

17.50



### Tagliatelle

Sommer-Trüffel | Beurre Blanc

29.50



### Rinderrücken rosé

Kräuterpüree | Thymianjus | Bohnenkrautöl | Gemüse

32.00



### Rinderschmorbraten vom Mittelbug

Gebratene Pilze | cremige Zitronenpolenta | Röstzwiebel

28.80



### Knusprige Gänsekeule

Apfel-Rotkohl | Maronen | Beifußsauce | Kartoffel-Knödel

30.00



### Gegrillter Oktopus

Fregola | Hummus | Ruccola | Zwiebel | Krustentierschaum

29.50



### Gebratene Medaillons vom Schwein

Tagliatelle | Estragonrahm | Wintergemüse

24.50

## DESSERTS

### **„Affogato al café“**

hausgemachtes Vanilleeis | mit Espresso übergossen

5.60



### **Drei hausgemachte Kräuterpralinen**

mit einem Espresso

7.00



### **Dessertvariation**

aus unserer hauseigenen Patisserie

14.50

## **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 fried duck breast**

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



### **Apple strudel**

Hazelnut ice cream | Wintergrütze

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



### Tomato soup

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



### Apple-blueberry tart

Homemade hazelnut ice cream

- vegan -

13.00

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

## SURPRISE MENU

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

We recommend 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.



## CLASSICS

### STARTERS

Mill salad

Herbs | Cherry tomatoes | Bread chips

9.60



Grilled octopus

Fregola | Hummus | Arugula | Onion | Crustacean foam

19.50

### MAIN COURSES

Beef back rosé

Herbal puree | Thyme jus | Savory oil | Winter Vegetables

32.00



Beef stew from Mittelbug

Fried mushrooms | creamy lemon polenta | roasted onion

28.80



Schnitzel "Wiener Art" from pork

Puree of Andean Gold Potatoes | Small Leaf Salad

17.50



Fried medallions from pork

Tagliatelle | Tarragon cream | Winter vegetables

24.50



Tagliatelle

Summer truffle | Beurre Blanc

29.50



Grilled octopus

Fregola | Hummus | Ruccola | Onion | Crustacean foam

29.50

## DESSERTS

"Affogato al café"

homemade vanilla ice cream | doused with espresso

5.60



Three homemade herbal chocolates  
with an espresso

7.00



Dessert variation  
from our in-house Patisserie

14.50