



HERZLICH WILLKOMMEN IM MÜHLENRESTAURANT!

Klassisch. Modern. Mit Charakter.

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Mühlenrestaurant willkommen zu heißen und Ihnen eine genussvolle Zeit in der Mühle am Schlossberg zu ermöglichen.

Unsere Küche steht für eine klassisch-moderne Handschrift: französisch inspiriert, mit italienischem Touch und offen für das Beste aus einem internationalen Warenkorb. Traditionelle Gerichte verbinden wir mit zeitgemäßen Ideen, handwerklicher Präzision und einem klaren Fokus auf Qualität und Geschmack.

Wir arbeiten bevorzugt mit saisonalen, frischen Zutaten in erstklassiger Qualität. Fleisch sowie Fisch und Meeresfrüchte stehen ebenso im Mittelpunkt wie Kräuter und Gemüse aus unserem eigenen Garten. Dabei verzichten wir bewusst auf künstliche Zusätze und setzen auf ehrlichen, handgemachten Geschmack.

Vegetarische und vegane Gerichte sowie individuelle Anpassungen bei Allergien oder Unverträglichkeiten sind für uns selbstverständlich. Sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Weinkarte ergänzt die Küche mit einer sorgfältigen Auswahl aus der Pfalz und den renommiertesten Weinregionen Europas. Gerne beraten wir Sie.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Scharff & 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	6.90
■ Rieslingsekt trocken	.1l	8.00
■ Aperol Spritz		
Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,1l	8.50
■ Hugo		
Holunderblütensirup, Secco, Soda und Minze	0,1l	8.50
■ Lillet Wildberry		
Beeren, Wildberry und Minze	0,1l	8.50
■ Limoncello Spritz		
Limoncello, Sekt, Soda und Limonenscheibe	0,1l	8.50
■ Alkoholfreier Traubensecco		
von Wilhelmshof, Siebeldingen	0,1l	7.50
■ Alkoholfreier Fruchtcocktail	0,2l	7.50
■ Campari Orange	4 cl	6.90
■ Campari Soda	4 cl	6.90
■ Gin Tonic mit Tonic 0,2 l	4 cl	11.50
zur Auswahl - Bombay, Malfy, Needle, Roku, Boodles		
■ Martini bianco	4 cl	6.00
■ Martini dry	4 cl	6.00
■ Martini rosé	4 cl	6.00
■ Ricard mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.90
■ Pernod mit Karaffe Eiswasser	4 cl	5.90
■ Aperol mit Eis und Zitrone	4 cl	5.50
	cl	5.50
■ Sandemann Sherry medium	5 cl	5.50

Sekt & Secco enthalten Schwefel, Sulfid und Alkohol. Aperol, Lillet und Camapri enthalten Farbstoffe und Chinin.

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



MINERALWASSER

■ Gerolsteiner Mineralwasser Naturell, Medium, Sprudel	0,25l	3.90
	0,75l	7.90

BIERE

■ Karlsberg Urpils vom Fass	0,3l	4.70
	0,5l	5.40
■ Karlsberg Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	5.40
■ Karlsberg Gründel's, alkoholfrei	0,33l	4.70
■ Radler	0,3l	4.70
	0,5l	5.40
■ Karlsberg Hefeweizen vom Fass	0,3l	4.70
	0,5l	5.40

SÄFTE & SCHORLEN

■ Lösch's Orangensaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Maracujasaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Apfelsaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Weißer Traubensaft	0,2 l	4.00
■ Lösch's Roter Traubensaft	0,2 l	4.00
■ Saftschorle	0,2 l	3.60
	0,4 l	5.00

LIMONADEN

■ Coca Cola Coca Cola zero Fanta Sprite	0,2 l	3.80
	0,4 l	4.80
■ Bitter Lemon	0,2 l	4.00
■ Tonic Water	0,2 l	4.00
■ Ginger Ale	0,2 l	4.00

Bier enthält Alkohol & Gluten. Tonic Water enthält Chin, Coca-Cola enthält Koffein.

KAFFEE & CO.

■ Espresso Café crème Café koffeinfrei	3.80
■ Espresso macchiato	3.90
■ Milchkaffee	5.40
■ Cappuccino	4.00
■ Latte macchiato	5.20

Kaffee & Co. enthalten Koffein und Milch

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



OFFENE WEINE – GLASWEISE

Weissweine

- | | | |
|--|------|------|
| ■ 2021 Harmonie feinherb
Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz | 0,1l | 5.30 |
| ■ 2022 Bone dry - Riesling trocken
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz | 0,1l | 6.30 |
| ■ 2022 Sauvignon Blanc trocken
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz | 0,1l | 6.50 |
| ■ 2024 Weißburgunder Chardonnay
Jens Bühler, Weingut Bühler, Kallstadt, Pfalz | 0,1l | 6.50 |
| ■ ZERO Riesling - aromatisiert - ALKOHOLFREI
0,0 % Alkohol, J.P. Valkenberg, Westhofen, Rheinhessen | 0,1l | 6.00 |

Roséweine

- | | | |
|--|------|------|
| ■ 2022 Bone dry - Rosé trocken
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz | 0,1l | 5.40 |
| ■ 2021 Rosato trocken
Feudo Arancio, Sizilien, Italien | 0,1l | 5.20 |
| ■ 2020 Gris Blanc – aus der Magnumflasche
Grenache, Gérard Bertrand, Pay d'Oc, Frankreich | 0,1l | 5.60 |

Rotweine

- | | | |
|--|------|------|
| ■ 2019 Cuvée Donnée trocken – Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
Weingut Ziegler, Maikammer, Pfalz | 0,1l | 6.70 |
| ■ 2018 Johannishof Rotwein trocken – Dornfelder, Merlot, Cabernet
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0,1l | 5.90 |
| ■ 2017 Roncaccio Cabernet Sauvignon IGT
Collavini, Friaul, Italien | 0,1l | 6.00 |
| ■ 2020 Merlot IGT
Bolla, Veneto, Italien | 0,1l | 6.50 |
| ■ 2019 Skaapveld Syrah
Man Family Wines, Südafrika | 0,1l | 6.00 |

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



OFFENE WEINE – IN DER KARAFFE

Weissweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2023 Riesling trocken | 0,25l | 6.70 |
| Weingut Spindler, Forst, Pfalz | | |
| ■ 2024 Grauburgunder trocken | 0,25l | 6.70 |
| Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz | | |
| ■ 2024 Scheurebe halbtrocken | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |
| ■ 2024 Weissburgunder trocken | 0,25l | 6.70 |
| Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe | | |
| ■ 2023 Gewürztraminer Kabinett lieblich | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

Rotweine

- | | | |
|---|-------|------|
| ■ 2024 Portugieser trocken | 0,25l | 6.70 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |
| ■ 2023 Cuvée Franz trocken | 0,25l | 6.60 |
| Spätburgunder, Dornfelder | | |
| Weingut August Ziegler, Maikammer, Pfalz | | |
| ■ 2024 Rotweincuvée trocken | 0,25l | 6.90 |
| Portugieser, Schwarzriesling, Spätburgunder, Dornfelder | | |
| Weingut Schneider, Jesuitenhof, Dirmstein, Pfalz | | |
| ■ 2023 Dornfelder lieblich | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |
| ■ 2023 Portugieser Rotwein halbtrocken | 0,25l | 6.50 |
| Vier Jahreszeiten Winzer, Bad Dürkheim, Pfalz | | |

Alle Weine enthalten Alkohol, Sulfite und Schwefel, bei Schönung können auch Spuren von Hühnereweiß enthalten sein.

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



UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Französische Fine de Claire Austern auf Eis

Austernbrot | Zitrone

je Auster 3.60



Mühlensalat

Kräutern | Kirschtomaten | Brotchips

9.80



Petersilienwurzel-Suppe

Basilikum | Croûtons | Kokosschaum

9.50



Klare Rinderkraftbrühe

Flädle | Wurzelgemüse

9.50



Carpaccio vom Rinderfilet

Balsamico | Passionsfrucht | Parmesan | Rucola

19.90



Gegrillter Oktopus

Sellerie | Romesco-Sauce | Salz-Zitrone | Fenchel

Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50



Variation vom Knollensellerie

Frühlingslauch | Süße Chili

Vorspeise 15.90 | Hauptgang 24.00

Vegan



Bärlauch-Tagliatelle

Gebratene Garnelen

Zwischengang 17.90 | Hauptgang 26.50



HAUPTGÄNGE

Tagliatelle

Trüffel | Beurre Blanc
29.90



Rosa gebratenes Rumpsteak

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse
Chili-Chutney
38.50



Geschmorte Ochsenbäckchen

Kartoffelpüree | Thymianjus
Buntes Marktgemüse
32.00



Hauspaniertes Schnitzel vom Schwein

Rahmsauce | Pommes dauphine | Beilagensalat
19.90



Knusprige Poulardenbrust

Zitronenpolenta | Grillgemüse | Tomatenmarmelade
26.90



Gebratener Lachs

Bärlauch | Fregola | Hummerschaum
Bunte Gemüseauswahl der Saison
32.90



Bulgur-Pilaw

Paprika | Aubergine | Waldpilze
Koriander
24.00
vegan



DESSERTS

Apfelstrudel aus dem Mühlengarten

Walnusseis | Marzipansauce | Gartenäpfel

12.50 - auch vegan möglich



Weinbergspfirsich & Vanille

Sorbet & Eis | eingelegter Weinbergspfirsich aus dem Mühlengarten

9.90



„Affogato al caffè“

Vanilleeis | mit heißem Espresso übergossen

5.70



Drei hausgemachte Kräuterpralinen

mit Espresso

7.50



Dessertvariation

aus unserer hauseigenen Patisserie

14.80



Hausgemachte Sorbets & Eissorten

aus unserer hauseigenen Patisserie

3.00 pro Kugel



Auswahl an Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Trauben | hausgemachte Chutneys

3 Sorten 11.50 | 5 Sorten 18.00



ÜBERRASCHUNGSMENÜ

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

Das Menü ist selbstverständlich auch vegetarisch oder vegan möglich.

■ Menü in 3 Gängen	56.00
mit 3 korrespondierenden Weinen	19.00
■ Menü in 4 Gängen	65.00
mit 4 korrespondierenden Weinen	24.00
■ Menü in 5 Gängen	79.00
mit 5 korrespondierenden Weinen	30.00

Bitte informieren Sie unser Serviceteam vorab über Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir passen die Gerichte gerne individuell für Sie an.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem Gang eine passende Weinbegleitung. Diese umfasst pro Gang 0,1 l Wein sowie 5 cl Dessertwein. Gerne schenken wir Ihnen auf Wunsch nach und berechnen den zusätzlichen Genuss separat.



OUR CLASSICS

STARTERS

French Fine de Claire oysters on ice

Oyster bread | Lemon

Per oyster 3.60



Mill salad

herbs | cherry tomatoes | bread crisps

9.80



Parsleyroot soup

Basil | Croutons | Coconut foam

9.50



Clear beef consommé

Pancakes | Root vegetables

9.50



Carpaccio of beef tenderloin

Balsamic pearls | passion fruit | parmesan | rocket salad

19.90



Grilled octopus

Celery | Romesco sauce | Salted lemon | Fennel

Starter 19.50 | Main course 29.50



Variation of celeriac

Spring onions | Sweet chili

Appetizer 15.90 | Main course 24.00

Vegan



Wild garlic tagliatelle

Pan-seared shrimp

Intermediate course 17.90 | Main course 26.50



MAIN COURSES

Tagliatelle

Truffle | Beurre blanc

29.90



Medium-rare rump steak

Rosemary potatoes | Grilled vegetables

Chili chutney

38.50



Braised beef cheeks

Mashed potatoes | Thyme jus | Market Vegetables

32.00



House-Breaded Pork Schnitzel

Cream Sauce | Pommes Dauphine | Side Salad

19.90



Crispy Chicken Breast

Lemon Polenta | Grilled Vegetables | Tomato Jam

26.90



Pan-seared salmon

Wild garlic | Fregola | Lobster foam

seasonal vegetables

32.90



Bulgur pilaf

Bell peppers | Eggplant | Wild mushrooms | Cilantro

24.00

vegan



DESSERTS

Apple strudel from the Mill gardens

Walnut ice cream | Marzipan sauce | Garden apples

12.50 - also available vegan



Vineyard peach & vanilla

Sorbet & ice cream | Pickled vineyard peaches from the Mill garden

9.90



"Affogato al caffè"

Vanilla ice cream | topped with hot espresso

5.70



Three homemade herb pralines

with espresso

7.50



Dessert variation

from our in-house patisserie

14.80



Homemade sorbets & ice cream flavors

from our in-house patisserie

3.00 per scoop



Selection of raw milk cheeses from Affineur Waltmann

Grapes | homemade chutneys

3 varieties 11.50 | 5 varieties 18.00



SURPRISE MENU

Here you can enjoy a menu curated by our head chef Michael Krennrich and his team. The menu is, of course, also available in vegetarian or vegan options.

■ 3-course menu	56.00
with 3 paired wines	19.00
■ 4-course menu	65.00
with 4 paired wines	24.00
■ 5-course menu	79.00
with 5 paired wines	30.00

Please inform our service team in advance of any allergies or food intolerances. We are happy to customize the dishes for you.

Upon request, we will serve you a wine pairing with each course. This includes 0.1 L of wine per course and 5 cl of dessert wine. We are happy to pour you a refill upon request and will charge for the additional serving separately.