

S O M M E R Z E I T 2 0 2 4

Leichte Sommerküche

VEGETARISCHES-MENÜ

WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE

Ur-Tomaten & Brioche

12 EUR

PIFFERLINGS-RAVIOLI

Sommertrüffel & sautierte Pfifferlinge, gehobeltem Parmesan und kleinen Salat

22 EUR

CHEESECAKE

mit Erdbeersorbet & marinierten Erdbeeren

12 EUR

Menü komplett 39 EUR

FRISCH & KNACKIG & SOMMERLICH

Gazpacho-Andaluz	10 EUR
Ceasar Salat klassisch.....	12 EUR
Gemüsetatin.....	10 EUR

Topping Upgrade

Gebratene Riesengarnelen 5 Stk	15 EUR
Cremige Burrata vom Büffel Bill.....	9 EUR
Sautierte frische Pfifferlinge	9 EUR

VORWEG

CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL	18 EUR
mit Ur Tomaten von Frings aus der Eifel, Röstbrotchips „Sylter Weißbrot vom Gaus“	
BEEF TATAR „SCHLOSSMÜHLEN KLASSIKER“	18 EUR
mit Senfcreme & Bittersalaten	
ELSÄSSER WEINBERGSCHNECKEN.....	16 EUR
mit Knoblauch-Kräuterbutter & frischen Baguette	
WIENER BACKHENDEL	19 EUR
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion.....	16 EUR
SOMMERLICHE BLATTSALATE	10 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

ZWISCHENDURCH

WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	10 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	
PFIFFERLINGSRAHMSÜPPCHEN.....	10 EUR
mit Croutons (V)	
WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE.....	12 EUR
mit Ur Tomaten & Brioche (V)	

MITTENDRIN

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN 32 EUR

zwei ganz dünne, in Butterschmalz gebratene Schnitzel

mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren, lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

kleine Portion..... 25 EUR

GEGRILLTES SIRLOIN STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 330g 39 EUR

.....ca. 220g 34 EUR

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 230g 45 EUR

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

STEAKBEILAGEN

- dazu kleiner Beilagen Salat mit Hausdressing 5 EUR
- dazu Mühlenfritten & Kräuterbutter 6 EUR
- dazu Süßkartoffelpommes & Spicy Mayo 8 EUR
- dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 5 EUR

SÛPREME VOM PADERBORNER KIKOK-HÄHNCHEN

Sous Vide gegart & langsam auf der Haut gebraten 24 EUR

mit Tomatenrisotto, wildem Broccoli & Gewürz-Hendel-Jus

„SHORTRIBS VOM FREILANDSCHWEIN“ VOM METZGER DIERENDONCK

Niedertemperatur gegarte Fleischrippenstück

mit Mühlen-BBQ Sauce, Spitzkohlsalat & Mühlenfritten..... 26 EUR

PIFFERLINGS RAVIOLI	22 EUR
mit Sommertrüffel, sautierten Pfifferlingen, gehobeltem Parmesan & kleinen Salat (V)	
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART.....	24 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Beilagen Salat & Schwenkkartoffeln	
GEBRATENES LABLE ROUGE LACHSFILET.....	34 EUR
mit Tomatenrisotto, wildem Broccoli & Hummerschaumsauce	

DANACH

CHEESECAKE oder HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN.....	12 EUR
mit Erdbeersorbet & marinierten Erdbeeren	
KAFFEE „GOURMET“	9 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	10 EUR
Vanilleeiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
BIO BERGKÄSE AUS KÄRNTEN	12 EUR
mit Marillensenf, Trauben & Brot	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	pro Person 14 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeiscreme	

Gerne überraschen wir Sie
mit einem von uns
zusammengestellten Menü.

3 - G A N G - M E N Ü 39 EUR

Weinbegleitung 14 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

4 - G A N G - M E N Ü 49 EUR

Weinbegleitung 20 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

5 - G A N G - M E N Ü 59 EUR

Weinbegleitung 25 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser
Überraschungsmenü ausschließlich tischweise anbieten.

Letzte Bestellung für das Überraschungsmenü um 20:30 Uhr.