

# MENÜABEND IM LANDHOF GREWEN MÜHLE

## 6-GANG MENÜ

### AUFTAKT

*Auberginentatar, Kürbis, Sauerteig, Cranberry*

### GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET IM GEWÜRZMANTEL

Sauce Cumberland, Wildkräutersalat, Geflügelchip, Chorizo, Schnittlauchcreme

### ZWISCHENSPIEL

*Fetakäse im Zucchinimantel*

### TOPINAMBURCREMESUPPE

karamellierte Haselnüsse, gerösteter Speck

### HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI

Selleriemousseline, Wintertrüffelsauce, Schnittlauchöl

### ZWISCHENSPIEL

*Hähnchenfilet*

*mit Senffrüchtechutney und Speck*

### GEBRATENES FILET VOM SKREI WINTERKABELJAU

Weißweinrisotto, Rote Betecreme, Lauch in Texturen

### ROTES TRAUBENSORBET

Himbeere

### ZWISCHENSPIEL

*gebratene Leberwurst,*

*Weinapfel und Röstzwiebeln auf Brotchip*

### ROASTBEEF VOM CALLER WEIDERIND

Gebackene Ochschwanzpraline, Sauce Bearnaise, Variation von der Schwarzwurzel,  
Kartoffeltörtchen

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeere<sup>3</sup> : Sorbet, Schokolade, Vanillesahne im Hippenkörbchen