

Speisenkarte 29. Januar 2025

Krustentierschaumsuppe	8,50
<i>mit gebratenen Lachswürfeln, Kräutern und konfierten Tomaten</i>	
Knusprig gebackener Schweinebauch	9,50
<i>Sesamspinat, Blumenkohlcreme, Speck, Ednuss, Paprika</i>	
>><<	
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsemaultaschen	18,50
<i>auf Balsamicolinsen mit Blumenkohlcreme und Cashewkernen</i>	
Gebratene Kalbsleber	24,50
<i>mit Calvadosjus, Weinäpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree, dazu ein gemischter Salatteller</i>	
Klöße vom Rothirsch aus dem Arnsberger Wald in Cranberrysauce	22,50
<i>mit gebratenen Champignons, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree</i>	
Schnitzel vom Schweinerücken in Laugenpanade	18,50
<i>dazu gebratene Champignons, Rahmsauce, Pommes frites und ein gemischter Salatteller</i>	
Saftiges mariniertes Tandoorihähnchen am Stück gebraten	21,50
<i>dazu Gemüsecurry, Kürbiskerncreme und Kartoffeltörtchen</i>	
Mühlenpizza	14,50
<i>mit Sauerrahm, Zwiebel, Rucola und Knochenschinken belegt</i>	
Geschmorte knusprige Entenkeule	25,50
<i>dazu kräftige Entensauce, karamellisierte Orange, Apfelrotkohl und hausgemachte Dauphinekartoffeln</i>	
Gebackenes Filet vom Rotbarsch	24,50
<i>dazu Remouladensauce, Kartoffelpüree und ein gemischter Salatteller</i>	
>><<	
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und Sahne	6,50
Nougat-Schokoladenmousse mit Himbeeren, Hippenröllchen und weißer Schokolade	5,50
Yuzuparfait und Zwergorangenragout	8,50
<i>dazu geröstete Ananas und Mandelcrumble</i>	