WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

.Aperitif-Empfehlung.

Lillet Vive
Lillet blanc, Tonic Water und Gurkenscheibe — Glas 0,2l 7,90€

Martini Royal
Martini Bianco, Winzersekt und Zitrone — Glas 0,2l 7,90€

.Sekt & Champagner.

Rieslingsekt, trocken
Sektkellerei Maximilian, Neustadt — Glas 0,1l 5,40€
Flasche 0,75l 28,00€

Champagner Taittinger
Brut Réserve — Glas 0,1l 14,50€
Flasche 0,75l 75,00€
Prestige Rosé — Flasche 0,75l 95,00€

„In der schönen Pfalz, gehen Zimmerleute,
gerne auf die Walz,
kehren ein, zu Brot, und Wein,
werden überall, willkommen sein.

Denn Pfälzer sind gastfreundliche,
lustige Leute, wer sie kennt, hat mit ihnen, viel Freude.

Das schöne Pfälzer-Land, ist Urlaubern sehr bekannt,
mit seinen Blumen geschmückten kleinen Straßen, und Gassen,
möchte es niemand wieder verlassen."
Inge Wamser

WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

.Mühlenmenü.

Warmer **Calvados-Apfel mit Blutwurst gefüllt**
garniert mit jungem Frisée

***

Süppchen von der Pfälzer Kartoffel mit Saumagen-Croutons

***

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinsauce mit Sellerie
dazu Süßkartoffeln
(Rind von Bauernhöfen aus der Umgebung)

***

Rostiger Ritter
an Vanillesauce mit Butterkekseis

3-Gänge (ohne Suppe) 51,00€
4-Gänge 59,00€

.Vegetarisches Menü.

Creme Brûlée von Ziegenkäse
mit Beeren-Chutney

***

Getrüffelte Pfifferlinge a la creme
mit Serviettenknödel

***

Parfait vom Weihermühler Bienenhonig
mit Honig-Perlen

3-Gänge 42,00€

WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

.Vorspeisen.

Quiche Lorraine Lothringer Art
mit kleinem Salatbouquet 13,50€

Carpaccio vom Reh aus dem Weihermühler Wald
mit Preiselbeer-Vinaigrette und gerösteten Nüssen 14,00€

Warmer **Calvados-Apfel mit Blutwurst gefüllt**
garniert mit jungem Frisée *(auch vegetarisch erhältlich)* 12,50€

Creme Brûlée von Ziegenkäse
mit Beeren-Chutney 12,50€

.Salat.

Salatteller mit **gebratenem Doraden-Filet** und Aioli 20,00€

Vietnamesische Frühlingsröllchen an buntem Blattsalat 14,50€
(Hergestellt von unseren vietnamesischen Auszubildenden)

Kleiner Blattsalat der Jahreszeit 6,00€

.Aus dem Suppentopf.

Herzhafte **Kalbsbouillon** mit Flädle und Gemüsestreifen 8,00€

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Saumagen-Croutons 9,50€

Suppe des Tages 9,00€

WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

.Fisch & Meeresfrüchte.

Lachsravioli in rahmiger Hummersauce
mit zweierlei Fischfilets 29,00€

In Pfälzer Wurzelgemüse-Sud **gedünstetes Kabeljaufilet**
mit Dillkartoffeln und Zitronenbutter gegart 28,00€

.Fleischgerichte.

Hühnerbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel
auf Risotto mit buntem Gemüse 25,50€

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinsauce mit Sellerie
dazu Süßkartoffeln
(Rind von Bauernhöfen aus der Umgebung) 32,00€

Kalbstafelspitz gefüllt mit Serviettenknödelteig
auf Rahmsauce dazu Gemüse der Saison 29,50€

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Pommes Frites und kleiner Blattsalat 18,50€

Saumagen vom Landmetzger
auf Kartoffelpüree, junge Möhren
Trüffeljus und frisch gehobeltem Trüffel 26,00€
(2. Platz beim Internationalen Saumagenwettbewerb)

Ragout vom heimischen Reh
mit Serviettenknödel 28,50€

Alle Gerichte auch **mit Trüffel** erhältlich +5,00€

WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

.Vegan.

Mit Linsenbolognese gefüllte Cannelloni
dazu Brokkoli 19,00€

.Vegetarisch.

Risotto an buntem Gemüse 19,00€

Getrüffelte Pfifferlinge a la creme
mit Serviettenknödel 22,00€

.Kindergerichte.

Kinderschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup 10,50€

Hühnerbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel
mit Eierspätzle und Rahmsauce 15,50€

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5,50€

WEIHERMÜHLE
LANDHOTEL · RESTAURANT

.Dessert.

Parfait vom Weihermühler Bienenhonig
mit Honig-Perlen 12,50€

Rostiger Ritter
an Vanillesauce mit Butterkekseis 9,50€

Schokoladen-Mousse
mit Schwarzwälder Kirschkompott 11,50€

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 8,50€

.Käse.

Quartett von gereiftem Käse
mit Beeren-Chutney und Baguette 14,50€
(Maître fromager affineur WALTMANN)

.Digestif-Empfehlung.

Cronauers Mühlenwasser verschiedene Sorten
Williams Birne, Mirabelle oder Wildkirsch Glas 4cl 5,50€

Grappa Sarpa di Poli Barrique 4y Glas 4cl 10,50€

Schriftliche Informationen über zu deklarierende Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage. Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.