

.Aperitif-Empfehlung.

Granatapfel Spritz

Granatapfel, Pfälzer Winzersekt, Sternanis

Glas 0,2l 7,90€

LaCascara Tonic

LaCascara, Schweppes Tonic Water, Rosmarin

Glas 0,2l 8,90€

LACASCARA® ist der mehrfach ausgezeichnete Premium Aperitivo mit dem Geschmack von Cascara (das rote Fruchtfleisch der Kaffeekirsche, das die Kaffeebohne umhüllt und bislang ungenutzt blieb), Grapefruits und Himbeeren - ohne künstliche Zusatzstoffe und frei von Pestiziden.

.Sekt & Champagner.

Champagner Taittinger

Brut Réserve

Glas 0,1l 14,50€

Flasche 0,75l 75,00€

Prestige Rosé

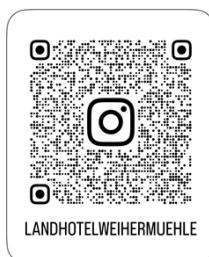
Flasche 0,75l 95,00€

Rieslingsekt, trocken

Sektkellerei Maximilian, Neustadt

Glas 0,1l 5,40€

Flasche 0,75l 28,00€



...Follow us!!!

.kehrt ein, zu Brot und Wein,
werdet überall willkommen sein.
Denn Pfälzer sind gastfreundliche, lustige Leute,
wer sie kennt, hat mit ihnen viel Freude.

.Mühlenmenü.

Carpaccio vom Reh aus dem Weihermühler Wald
mit Preiselbeer-Vinaigrette und gerösteten Nüssen

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Knuspergarnele

Barbarie Entenbrust

dazu Jus an Wirsingstrudel und Rosmarinpolenta

Rostiger Ritter

an Vanillesauce mit Butterkekseis

3-Gänge (ohne Suppe) 56,00€

4-Gänge 66,00€

.Vegetarisches Menü.

Knackiger Feldsalat

an Granatapfeldressing mit Datteln und Nüssen

Gegrillter Kürbis

an Beurre Blanc mit Belugalinsen

Hausgemachtes Lebkuchenparfait

dazu eingelegte Williamsbirnen und Feigen

3-Gänge 42,00€

.Vorspeisen.

In Rote Bete gebeizter Lachs auf Kürbisrösti und Teriyaki Mayonnaise	15,00€
Carpaccio vom Reh aus dem Weihermühler Wald mit Preiselbeer-Vinaigrette und gerösteten Nüssen	16,50€
Feldsalat mit Gänseleberterrine dazu Granatapfeldressing und Walnüssen	18,00€

.Salat.

Salatteller mit gebratenem Fischfilet des Tages und Teriyaki-Mayonnaise	20,50€
Marktfrischer Feldsalat an Granatapfeldressing mit Datteln und Nüssen	15,50€
Vietnamesische Frühlingsröllchen mit buntem Blattsalat <i>(Hergestellt von unseren vietnamesischen Auszubildenden)</i>	15,00€
Kleiner Blattsalat der Jahreszeit	6,50€

.Aus dem Suppentopf.

Kürbis-Ingwercrèmesuppe mit Knuspergarnele	13,00€
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Saumagen-Croûtons	9,50€
Suppe des Tages	9,00€

.Fisch & Meeresfrüchte.

Seeteufelfilet mit schwarzer Knoblauchsauce
dazu Marktgemüse und Kürbisrisotto 39,00€

Saltimbocca vom Kabeljau an Beurre Blanc und Salbei-Öl
mit Kartoffelgratin und Speckchips 29,50€

.Fleischgerichte.

Sauerbraten vom Rind mit Rosinen und Mandeln
an Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln
(Rind von Bauernhöfen aus der Umgebung) 29,50€

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

Barbarie Entenbrust an einer herzhaften Jus
dazu Wirsingstrudel und Rosmarinpolenta 36,50€

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Pommes Frites und kleinem Blattsalat 19,50€

Pfälzer **Maronen-Saumagen** vom Landmetzger
auf Kürbis-Kartoffelpüree, Trüffeljus
junge Möhren und frisch gehobeltem Trüffel
(2. Platz beim Internationalen Saumagenwettbewerb) 26,50€

Ragout vom Weihermühler Reh
mit Kräutersaitlingen und Spätzle 28,50€
… auch **mit Trüffel** erhältlich +6,00€

.Vegetarisch & Vegan.

Mit **Linsenbolognese** gefüllte Cannelloni
dazu fruchtige Tomatensauce und Brokkoli (Vegan) 19,00€

Gegrillter Kürbis an Beurre Blanc
mit Belugalinsen 19,00€

Getrüffelte Kräutersaitlinge a la Crème
mit Serviettenknödel und Gemüse der Saison 23,00€

.Kindermenü. (Für Kinder bis 12 Jahre)

Pfälzer **Kartoffelsuppe**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Ketchup und Mayonnaise
dazu Pommes Frites

Rostiger Ritter
an Vanillesauce mit Vanilleeis

3-Gänge 21,00€

.Kindergerichte. (Für Kinder bis 12 Jahre)

Kinderschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup 12,50€

Cannelloni gefüllt mit Linsenbolognese
an Tomatensauce (Vegan) 12,50€

Kürbisrösti mit Fischragout in Beurre Blanc 12,50€

.Dessert.

Hausgemachtes Lebkuchenparfait dazu eingelegte Williamsbirnen und Feigen	12,50€
Rostiger Ritter an Vanillesauce mit Butterkekseis	9,50€
Spekulatius-Tiramisu mit Pflaumenröster	11,50€
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50€

.Käse.

Quartett von gereiftem Käse dazu Feigensenf und frisches Baguette (<i>Maître fromager affineur WALTMANN</i>)	14,50€
---	--------

.Digestif-Empfehlung.

Cronauers Mühlenwasser verschiedene Sorten Williams Birne, Mirabelle oder Wildkirsche	Glas 4cl 5,50€
Grappa Sarpa di Poli Barrique 4y	Glas 4cl 10,50€