



*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)  
vom 17. November bis 23. Dezember 2022 nur mit Reservierung*

*Dieses ist ein Beispielenü: Genaues folgt und kann nach Tageseinkauf variieren!*

*Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert*

*Pflaume im Speckmantel*

*Croûstades mit Ziegenfrischkäse, Curry und Mango*

*Oma's Kohlsalat mit Mandarinen und Sesamhähnchen*

*Rotkohlsalat mit Koriander und Zimt*

*Heringssalat mit Apfel, Gurke und Dill*

*Zwiebelkuchen*

\*\*\*

*Süppchen vom Muskatkürbis mit Ingwersahne*

\*\*\*

*Hauptspeise vom Büffet:*

*Hirschkeulenbraten in Holundersauce geschmort*

*Entenkeule frisch aus dem Ofen mit Cranberrysauce*

*Gebrautes Lachssteak mit Orangensauce, Blattspinat*

*Bandnudeln mit Austernpilzen, Rucola und Tomaten (vegetarisch)*

*mit winterlicher Gemüseauswahl, Rotkohl, Rahmwirsing*

*Haselnuss-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Steckrüben-Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Spekulatius-Crème-Brullée*

*Bratapfel-Tiramisu*

*Gewürzküchlein mit Vanillesauce*

*Punchparfait mit heißen Kirschen*

*Preis pro Person 39,50 €*

*incl. Aperitif: „Winterbirnentraum“ Prisecco alkoholfrei*

*Saft aus handverlesenen alten Birnen der Sorten Gelbmöstler, Nägelesbirne,  
Schweizer Wasserbirne und Äpfeln von Streuobstwiesen aus dem Vogelschutzgebiet des Albvorlandes.*

*Abgerundet mit Gewürzen und zugesetzter Kohlensäure*

*Manufaktur Jörg Geiger, Schlat/Schwäbische Alb*