Menüs

03.11. – 22.12.25

Mühlsteinmenü

green

Ziegenfrischkäse

im Knuspermantel gebacken,
auf Kaki-Carpaccio,
Quittenmarmelade & Haselnussöl

◆

Kürbis-Ravioli

gefüllt mit Hokkaido, Tannennadel und Ricotta
auf Calamansi-Wirsing, confierter Pastinake
& Walnuss-Rosmarin-Pesto

◆

Milchschnitte „Winter Edition“

Lebkuchen-Biskuit
mit weißem Schokoladen-Orangenmousse
an Lebkuchen-Eiscreme

3 - Gang Menü € 58

Mühlsteinmenü

classic

Rapunzelsalat

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette
& gerösteten Kürbiskernen
auf mariniertem Hokkaido-Kürbis

◆

Ofenfrische Gänsebrust

knusprige Gänsebrust auf Cassis-Rahm,
an Schlehen-Rotkohl & Walnuss-Semmelknödeln

◆

Maronentörtchen

Maronenmousse & Schokobisquit
an sibirischer Blaubeere

3 - Gang Menü € 60

Mühlsteinmenü

deluxe

Foie Gras

Terrine von der Entenstopfleber
mit persischer Cassisfeige & Brioche

◆

Prunier Kaviar

15 gr. Kaviar vom Sibirischen Stör
auf Joël Robuchons Kartoffelpüree
& Yuzu-Öl

◆

Rehrücken

rosa gebratener Rehrücken
auf Hagebutten-Pfeffer-Jus,
an Speck-Rosenkohl & Schupfnudeln

◆

Schoko-Nuss-Rotkohl

Crunch, Ganache, Creme,
Gel & Stroh

4 - Gang Menü € 99
ohne Kaviar € 75

Weihnachtsmenü

Gâteau végetal

Crème von gerösteten Kräuterseitlingen,
Butter, Portwein & Liebstöckel
im Malz-Biskuit

oder

Island Lachs

mild geräucherter Lachsrücken
an Rote-Bete-Tatar & Meerrettich-Crème

◆

Medaillon vom Rinderfilet

gebratenes Rinderfilet &
Praline von der Ochsenbacke
auf Lebkuchen-Jus,
dazu Rotkraut & Kartoffelgratin

oder

Black Tiger Garnelen

gebratene Riesengarnelen auf Safransauce,
dazu Butterkarotten & gebackene Reisbällchen

oder

Gemüsestrudel

gefüllt mit Maronen, Wurzelgemüse & Salbei
auf Kräuterjus, dazu Portweinschalotten,
Selleriepüree & Haselnusscrumble

◆

Champagner-Törtchen

Champagnermousse auf
zweierlei Biskuit & weißer Schokolade

3 – Gang Menü € 69,-
mit Strudel € 65,-

Am 25. und 26.12. haben wir jeweils von 12 bis 15 Uhr und ab 17:30 Uhr geöffnet.
Bitte beachten Sie, dass wir an den Weihnachtstagen
keine à la Carte-Karte anbieten.
Gegenwärtig sind wir an den Feiertagen ausgebucht.

Silvester

Zur Einstimmung

Champagne Laurent-Perrier „La Cuvée"
oder
Manufaktur Jörg Geiger "Champagner Bratbirne" alkoholfrei

◆

Amuse

Oscietra Kaviar,
geröstete Topinamburcrème & Zitronenbutter

◆

Jakobsmuscheln

Kürbis & Pekannuss

◆

Rehterrine

Rehschulter, Pistazie & Apfel-Sellerie

◆

Surf & Soil

Steinbutt & Rinderbacke,
Sellerie & Verjus

◆

Süße Grüße ´25

Milchschokoladenmousse
Zitronencrème & Mandelcrunch

Menü inklusive Aperitif & Mineralwasser
€ 149,- p.P.

Am 31.12. haben wir von 18 bis 23 Uhr geöffnet.
Bitte beachten Sie,
dass wir an dem Abend ausschließlich unser Silvestermenü servieren
Gegenwärtig sind wir an den Feiertagen ausgebucht.