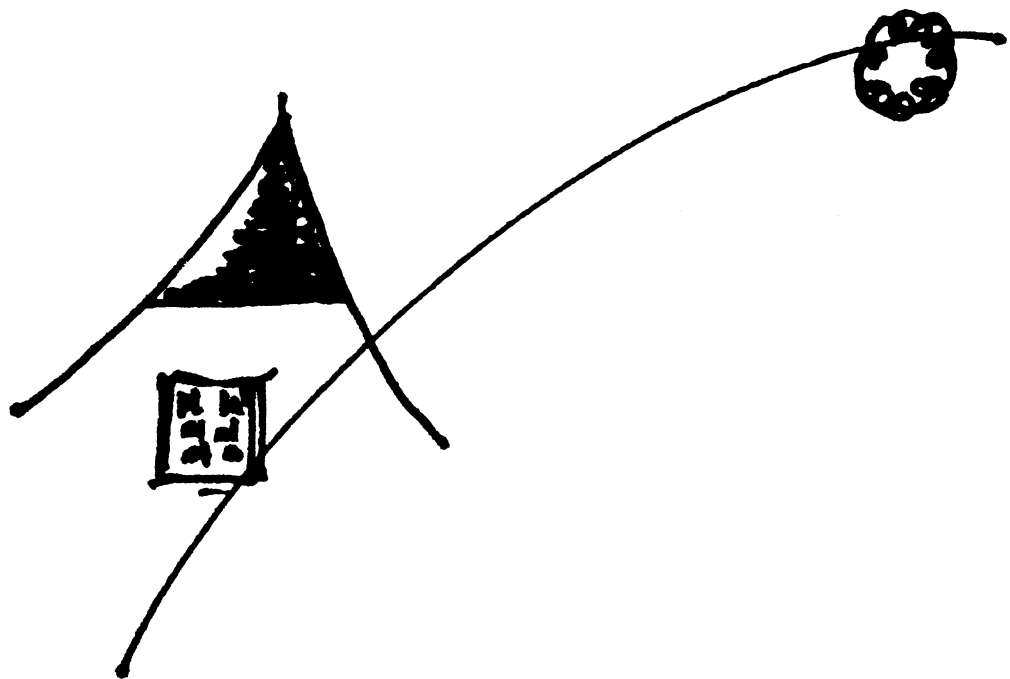


*Alte Mühle Thomas Höreth
Auszug Speisekarte*



Suppen |

Traditionelle Brunnenkressesuppe	6.90
Cremige Tomatensuppe mit Mozzarellastückchen	6.90
Fränkische Kartoffelsuppe mit Streifen vom Salm	6.90
Feine Gemüsesuppe quer durch den Garten	5.90

Vorspeisen |

Schnecken nach Mühlentaler Art Baguettescheiben mit Kräuterbutter und Käse überbacken	9.90
Bunter frischer Salatteller mit Rohkost	12.90
Garnelen in heissem Olivenöl mit Knoblauchstückchen, Aioli und Fladen	13.90
Vorspeisenteller „Alte Mühle“ verschiedene frisch zubereitete kleine Leckereien	15.90
Vorspeisenteller für Zwei	21.50
Blattsalate der Saison	
- mit rosa gebratener Entenbrust	16.90
- mit gebratener Poulardenbrust	16.90
- mit rosa gebratenem Lammfilet	16.90
- mit viel Schafskäse , Tomaten, Oliven	16.90
Geräucherter Lachs , kalt serviert mit gebratenem Rösti, Salatgarnitur und Honig-Dill-Senfsauce	16.90

Hauptgerichte |

Geräucherter Lachs , kalt serviert mit gebratenem Rösti, Salatgarnitur und Honig-Dill-Senfsauce	19.90
Frischer Lachs wahlweise gedünstet oder gegrillt, Rahmkartoffeln mit Lauch, Blattspinat und Rieslingsauce	21.90
Fischteller Alte Mühle mit grossen Stücken von drei verschiedenen Fischfilets, unsere selbstgemachten Nudeln, Blattspinat und Rieslingsauce	23.90

Hauptgerichte |

Winzersteak Mageres Schweinerückensteak in Wingertskräutern eingelegt und gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln	18.90
Maispoulardenbrust mit hausgemachten Nudeln, Estrogonrahm und Gemüse	19.90
Moselländische Winzerpfanne frisch aus dem Rohr serviert Schweinemedallions vom Filet, hausgemachte Spätzle, Tomate mit Rieslingsauce, lecker abgeschmeckt mit Knoblauch, Zwiebeln und kleinen Champignonstücken. Im Eisenpfännchen mit Käse gratiniert	19.90
Entenbrust rosa gebraten Honig-Balsamico-Sauce, dazu Rahmkartoffeln mit Lauch und Gemüse	22.90

Hauptgerichte |

Rumpsteak vom argentinischen Angus höchste Qualität mit gebratenen Zwiebeln, Rahmsauce von grünem Pfeffer und Bratkartoffeln	25.90
Lammtopf mit rosa gebratenem Lammrücken in kräftiger dunkler Sauce, würzigen Schnibbelbohnen und Ofenkartoffeln	24.90
Rinderfiletsteak vom argentinischen Angus mit Kräuterbutter, knusprigen Bratkartoffeln und frischem Gemüse	28.90
Filet Grillteller vom Kalb und Rind mit Rosmarinkartoffeln, Paprikagemüse und Kräuterbutter	28.90

Hauptgerichte | vegetarisch

Soja Bolognese mit Nudeln	14.90
Obatzter Ein himmlisches Käsevergnügen mit Bratkartoffeln und Blattsalat	13.90
Nudelschüssel mit Blattspinat Gorgonzola-Käsesauce und Käse überbacken	14.90
Kräuter-Körner-Bratlinge mit frischem Gartengemüse, Nudeln und Tomatensauce	15.90
Soja - Geschnetzeltes mit Rösti	17.90

Klassiker | kalt serviert

Winzerbrotzeit Ein lieblos dekoriertes Vesperbrett mit Allerweltswurst und Käse ?	13.90
Roastbeef vom argentinischen Angus mit Remoulade	17.90
Die 3 Glorreichen Weinbauern- und Entensülze, Weinbauernpastete mit Remoulade, eingewecktem Kürbis und Wildpreiselbeeren	18.90

Dessert |

selbstgemachtes Mohneis mit heißen Tresterpflaumen und einem Klecks Sahne	7.90
Beerenmichl mit Vanilleeis und Sahne	7.90
Schmandmousse mit heißen Sauerkirchen und Sahne	9.90
Lauwarme gepfefferte Erdbeeren mit Vanilleeis Der Tipp von April bis Oktober	12.90
Schlemmereien von der Alten Mühle viele kleine Köstlichkeiten	11.90
Frisch gebackener Ziegenkäse mit gerösteten Kürbiskernen, Honigsauce mit Apfelspalten und dazu ein Glas süßer Wein vom Höreth	15.90

*Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten
Gültig ab Ende April 2012*

www.thomas-hoereth.de