

Mühlenmenü

Cremesuppe von der Strauchtomate

*Knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel an Currysoße
mit Mango-Chutney, Jasminreis und knackigem Salat vom Buffet*

oder

*Gebratene Steinpilze auf Tagliatelle mit Parmesansoße, Rucola,
gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten (vegetarisch)*

Hausgemachtes Sorbet mit frischen Beeren

19,90 €

Herbstmenü

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Pinienkerne

*Gebratenes Lachsforellenfilet frisch aus der Region
mit Mandelbutter, Brokkoli und Kartoffelpüree*

oder

*Rehragout vom Wild aus der Kropbacher Schweiz
mit gebratenen Steinpilzen, kleinen Ofenkartoffelchen und Preiselbeeren*

Hausgemachtes Parfait an Herbstpflaumen

27,90 €

Feines für den Gaumen vorweg

Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen 5,90 €

Crèmesuppe von der Strauchtomate mit geröstetem Knoblauchweißbrot 5,90 €

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Pinienkerne 5,90 €

*Garnelenpfännchen – Riesengarnelen in Knoblauchöl
mit geröstetem Knoblauchbrot 10,90 €*

Bruschetta – geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln 5,90 €

Knackiger Beilagensalat vom Buffet mit hausgemachten Dressings 3,90 €

Früher wie heute ein Genuss

*Rumpsteak vom Westerwälder Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln, gebratenen Champignons, Kräuterbutter,
Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 24,90 €*

*Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 13,90 €*

*Gebratenes Lachsforellenfilet frisch aus der Region
mit Mandelbutter, Brokkoli und Kartoffelpüree 19,90 €*

*Knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel an Currysoße
mit Mango-Chutney, Jasminreis und knackigem Salat vom Buffet 14,90 €*

*Geschmorter Rinderbraten aus der Hüfte mit Burgundersoße
an Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen 19,90 €*

*Gebratene Schweinemedallions an Pfefferrahmsoße,
Kartoffelrösti und knackigem Beilagensalat vom Buffet 20,90 €*

*Gebratener Halloumi-Käse an Basilikumpesto
mit Jasminreis und Ratatouillegemüse 15,90 €*

Frisch aus dem Wald –Steinpilz Saison!

Gebratene Steinpilze auf Tagliatelle mit Parmesansoße,
Rucola, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
(vegetarisch) 14,90 €

Rehragout vom Wild aus der Kropbacher Schweiz
mit gebratenen Steinpilzen, kleinen Ofenkartöffelchen und Preiselbeeren 20,90 €

Gebratene Steinpilze an knackigem Salat mit Joghurt-Schmanddressing,
gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, und geröstetem Weißbrot
(vegetarisch) 13,90 €

„Steinpilz Burger“

Gebratene Steinpilze mit Burgersoße, Pinienkernen, Parmesan, Preiselbeer-Chutney
knackigem Salat, Tomate, Gurke und Pommes frites 13,80 € (vegetarisch)
mit 180g gegrilltem Burger vom Westerwälder Weiderind +4,50 €

Für die Kleinen

Fischstäbchen mit Pommes frites, Brokkoli und Mayo/Ketchup 6,90 €

Knusperhähnchen mit Reis und Mayo/Ketchup 6,50 €

Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelpüree und Mayo/Ketchup 5,90 €

Leckereien zum Abschluss

Kleiner Onkel

Geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren 3,90 €

Unser Tantchen

Kleine Panna cotta mit Fruchtspiegel 3,50 €

Heißes Pärchen

Heißer Espresso mit einer Kugel Sorbet auf Beeren 3,90 €

Warmes Pfläumchen

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Herbstpflaumen und Schlagsahne 5,90 €

Großer Bruder

Schokoläuchlein mit flüssigem Kern an Vanilleeis auf Krokant mit Herbstpflaumen 7,90 €

Wie bei Oma (würde auch für zwei reichen 😊)

Variation von unseren feinen Desserts 11,90 €

WESTWOOD ICE CREAM

verschiedene Sorten: Cookie, Strawberry Cheesecake, Erdnuss Salzkaramell,
Mr. James Brownie, Gebrannte Mandel und Mango-Sorbet je 3,50 €

Für Informationen bezüglich der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie bitte unseren Service oder Küchenchef.