

Mühlenmenü

Cremesuppe von der Strauchtomate

*Gebratene Pfifferlinge an Kartoffelrösti mit Pfifferlingrahmsoße und knackigem
Beilagensalat vom Buffet (Vegetarisch)*

oder

*Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella und Tomatenwürfeln überbacken
an Basilikumpesto, Jasminreis und Ratatouille-Gemüse*

Hausgemachtes Sorbet mit frischen Beeren

19,90 €

Sommermenü

Bruschetta – geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln

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

oder

*Geschmorte Lammkeule mit Bratenknoblauchsoße
an Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel*

Hausgemachtes Parfait an frischen Erdbeeren und Erdbeermark

27,90 €

Feines für den Gaumen vorweg

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

Cremesuppe von der Strauchtomate mit geröstetem Knoblauchweißbrot 5,90 €

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

Bruschetta – geröstetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln 5,90 €

*Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Lavendelhonig gratiniert
auf Ratatouille mit geröstetem Weißbrot 9,90 €*

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 Salat vom Buffet 24,90 €

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

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

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella und Tomatenwürfeln überbacken
an Basilikumpesto, Jasminreis und Ratatouille-Gemüse 15,90 €

Geschmorte Lammkeule mit Bratenknoblauchsoße
an Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel 19,90 €

Ratatouille-Gemüse mit gegrilltem Halloumi Käse
an Basilikumpesto und Jasminreis (vegetarisch) 15,90 €

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 €

FrISChe Pfifferlinge!

Gebratene Pfifferlinge auf Tagliatelle mit Parmesansoße,
Rucola, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
(vegetarisch) 13,90 €

Wildschweinragout vom Wild aus der Kruppacher Schweiz
mit gebratenen Pfifferlingen, kleinen Ofenkartöfelchen und Preiselbeeren 19,90 €

Gebratene Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsoße, Speckchip,
Kartoffelrösti und knackigem Beilagensalat vom Buffet 21,90 €

Gebratene Pfifferlinge an Kartoffelrösti mit Pfifferlingrahmsoße und knackigem
Beilagensalat vom Buffet (Vegetarisch) 13,90 €

Pfiffi-Burger

Gebratene Pfifferlinge 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 €

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

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 €

Erdbeerbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeermark und Schlagsahne 6,90 €

Großer Bruder

Geeiste Mousse au chocolat mit hausgemachtem Parfait auf Krokant an frischen Erdbeeren und Erdbeermark 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

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