

## Mühlenmenü

*Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen*

\*\*\*\*\*

*Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Parmesansoße,  
Blattspinat und Kirschtomaten*

oder

*Ragout vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit gebratenen Champignons,  
Spätzle und knackigem Salat vom Buffet*

\*\*\*\*\*

*Kleines Schälchen geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren*

19,90 €

## Wintermenü

*Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen*

\*\*\*\*\*

*Entenbrustfilet aus Oldenburg mit Orangensoße, Klößen  
und Apfelrotkohl*

oder

*Kalbsbäckchen 36 Stunden gegart mit Schalotten-Portweinjus  
an Rosmarinkartoffeln und buntem Gartengemüse*

\*\*\*\*\*

*Mousse au chocolat an Apfel-Zimtparfait auf Mandelkrokant  
mit warmem Pflaumenragout*

29,90 €

## Feines für den Gaumen vorweg

*Kleiner gebratener „Döppekuchen“ mit Sour Creme 6,90 €*

*Gebratene Jakobsmuschel auf Champagnerrisotto  
mit Salbeibutter und Westerwälder Schinken 9,90 €*

*Carpaccio vom Rind mit Rucola und gerösteten Pinienkernen 9,90 €*

*Garnelenpfännchen – Vier Riesengarnelen in Knoblauch-Chiliöl  
mit knusprigem Ciabatta 9,90 €*

*Karotten-Ingwercremesuppe 4,90 €  
mit einer gebratenen Jakobsmuschel am Spieß 7,50 €*

*Klassische Rinder-Kraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsestreifen 4,90 €*

## Gan(s)z wilde Wochen

Ragout vom Reh aus der Kruppacher Schweiz mit Rotweibirnen,  
Mandelkrokant, Preiselbeerschaum, Spätzle und knackigem Salat vom Buffet 18,90 €

Geschmorte Wildschweinkeule aus der Kruppacher Schweiz  
an Wacholderjus, Kartoffelplätzchen und buntem Gartengemüse 19,90 €

Entenbrustfilet aus Oldenburg mit Orangensoße, Klößen  
und Apfelrotkohl 21,90 €

### Deutsche Gänse aus Oldenburg:

Knusprige Gänsebrust oder Keule nach Wahl  
mit feiner Soße, Klößen und Apfelrotkohl 27,90 €

Ganze Gans für 4 Personen (nur auf Vorbestellung)  
mit feiner Soße, Klößen, Spätzle, Apfelrotkohl und buntem Gartengemüse 149,00 €

## „Steak it easy“

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

Saftige Schweinerippe am Knochen gegart in Jack Daniels-BBQ-Marinade  
mit Pommes frites und knackigem Salat vom Buffet 15,90 €

„DER HAMMER“ – aus dem Nacken vom Strohschwein  
mit kräftiger Bratensoße, Kartoffelplätzchen  
und knackigem Salat vom Buffet 18,90 €

## Früher wie heute ein Genuss

*Gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsoße,  
Serviettenknödeln und buntem Gartengemüse 19,90 €*

*Ragout vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit gebratenen Champignons,  
Spätzle und knackigem Salat vom Buffet 13,90 €*

*Kalbsbäckchen 36 Stunden gegart mit Schalotten-Portweinjus  
an Rosmarinkartoffeln und buntem Gartengemüse 21,90 €*

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

*„Döppekuchen“ von Kartoffeln aus der Kropbacher Schweiz  
- mit gebratenen Champignons, Champignonrahmsoße  
und knackigem Salat vom Buffet 9,90 €  
- mit Apfelmus aus eigenem Anbau und gesüßtem Quark 8,90 €*

## Leicht und Lecker

*Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle mit Parmesansoße,  
Blattspinat und Kirschtomaten 13,90 €*

*Mediterrane Pfannengemüse mit geschmolzenem Feta-Käse, Basilikumpesto,  
frischem Dip und neuen Kartoffelchen (vegetarisch) 11,90 €*

## Unsere „Hammer“-Burger

### **Mühlenburger**

180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind  
mit BBQ-Soße, knusprigem Speck, Schmorzwiebeln, Cheddar-Käse,  
knackigem Salat, Tomate, Gurke  
und Pommes frites 13,80 €

### **Der Franzose**

180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind  
mit Honig-Senf-Mayo, französischem Brie,  
karamellisierte Mandeln, Preiselbeer-Chutney,  
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 14,50 €

### **Hochstapler**

2 x 180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind  
mit Burgersoße, knusprigem Speck, Cheddar-Käse, ,  
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke  
und Pommes frites 19,50 €

### **Veggie Deluxe**

Gegrillter Halloumi-Käse  
mit Honig-Senf-Mayo, mediterranes Pfannengemüse, Preiselbeer-Chutney,  
knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 14,50 €

## Leckereien zum Abschluss

### **Kleiner Onkel**

Schälchen geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren 3,50 €

### **Unser Tantchen**

Kleine Panna cotta an Fruchtspiegel 3,00 €

### **Großer Bruder**

Geeiste Mousse au chocolat mit Vanilleeis auf Mandelkrokant  
an warmem Pflaumenragout 8,50 €

### **Die Mutti**

Panna cotta von der Tonkabohne und weißer Schokolade  
mit Apfel-Zimtparfait auf Haselnusscrunch,  
Himbeerspiegel und frischen Beeren 8,90 €

### **Opas Bester**

Bratapfel von Äpfeln aus eigenem Anbau gefüllt mit Haselnuss und Marzipan  
mit Vanillesoße 5,90 €  
mit Vanillesoße und Vanilleeis 6,90 €  
mit Vanillesoße, Vanilleeis und ordentlich Sahne 7,30 €

### **Wie bei Oma (würde auch für zwei reichen 😊)**

Variation von unseren feinen Desserts Großer Bruder und die Mutti 12,90 €

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