



## ***Vorspeisen***

*Lauwarmen Teufelssalat von der Maispoularde  
& Kichererbsen mit gebratenen Pfifferlingen  
€ 13,10*

*Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Olivensalz  
& schmackhaftem Heilkräuter – Rotweinessig Herbacetum® mariniert,  
€ 14,90*

*Ziegenfrischkäse mit Thymian & Honig gratiniert,  
an kleinem Salatbouquet & geschmorten Cherrytomaten  
€ 11,90*

## ***Suppen***

*Cremesüppchen von jungen Erbsen  
mit frischer Minze aus unserem Garten  
€ 5,60*

*Samtsüppchen von der Paprika,  
mit geröstetem Kartoffelbrot  
€ 4,90*



## ***Fleisch***

*Poulardenbrüstchen auf frischen Aromaten gedünstet,  
gebratene Pfifferlinge & Kräuter – Tagliatelle*  
€ 22,90

*Medaillons vom Lammrücken im Saltimbocca- Kleid,  
Kartoffelplätzchen, Grilltomaten & Fencheljus*  
€ 26,20

*Gegrillte Spanferkel Koteletts mit hausgemachter Honig – Gewürzpaste,  
dazu geschmorte Senfgurken & Röstkartoffeln*  
€ 25,20

*Barbarie Entenbrust mit Sesam & Honig glasiert,  
an Zuckererbsengemüse & hausgemachten Schupfnudeln*  
€ 24,20

## ***Fisch***

*Schnitten von der Lachsforelle in Ingwer & Honig gedämpft,  
hausgemachter Estragon-Mayonnaise & Tagliatelle*  
€ 23,70

*Kross gebratene Doradenfilets auf Safran – Tomatengemüse,  
Kräuterkartoffeln & knusprigen Zwiebelringen*  
€ 24,80

*Spieß von Riesengarnelen & Kartoffeln  
mit grünem Thai Curry mariniert & Gartengemüse*  
€ 23,10



## ***Vitaminreiches***

### **„Milano“**

*Gestapeltes von der Strauchtomate & Büffel Mozzarella,  
würziger Ruccola, Olivenöl & alter Balsam Essig*

€ 14,10

### **„Satey“**

*Sommerliche Blattsalate an pikanter Paprikavinaigrette,  
gegrilltes Gemüse & Dreierlei Spieße vom Rind*

€ 15,90

### **„Verona“**

*Blattsalate mit gebratenen Artischocken, Oliven,  
hauchdünnem Parmaschinken & Parmesan Croutons*

€ 14,50

### **„Paris“**

*Blattsalate mit Streifen von der Maispoularde im Sesamkleid,  
gebratenen Champignons & Roquefort Vinaigrette*

€ 13,90

### **„Oslo“**

*Saisonale Blattsalate in Kräuter Vinaigrette,  
mit geräuchertem Lachs, knusprigen Maisplätzchen & Sauerrahm*

€ 15,90

### **„Bombai“**

*Knackiger Gemüsesalat in Ingwer – Chili Marinade  
dazu Riesengarnelen im Haselnuss- Kleid*

€ 15,90

***Alle unsere Salate sind auch als Vorspeise erhältlich***



## **„Feines vom Grill“**

- |  |         |
|--|---------|
| - Rumpsteak an hausgemachter Kräuterbutter | € 14,50 |
| - Lammkoteletts                            | € 15,90 |
| - Gegrillte Riesengarnelen                 | € 15,90 |

***Hierzu servieren wir Ihnen jeweils einen Gartensalat.***

*und zusätzlich:*

- |  |        |
|--|--------|
| - Ofenkartoffel mit Kräuter – Sauerrahm      | € 3,90 |
| - Gegrilltes Gemüse, „Provencale“            | € 3,90 |
| - Gebratene Kartoffeln mit frischen Kräutern | € 3,90 |

## **Nudel Spezialitäten**

*Fettuccini mit Mediterranem Gemüse, frischen Gartenkräutern  
Parmesan Raspel & Croutons  
€ 13,90*

*Hausgemachte Kartoffel „Gnocchis“  
mit Spinat, Cherrytomaten & Mozzarella  
in Kräutern aus dem Mühlengarten geschwenkt  
€ 14,90*

*Hausgemachte Raviolis mit Frischkäse & getrockneten Tomaten gefüllt  
an feinem Basilikumschaum  
€ 15,50*

***Unsere Nudel Spezialitäten servieren wir auch als Zwischengang***



## **Dessert**

*Crème Brûlée Amaretto  
mit Ananas – Sarawak Pfeffer Grütze & Walnuss - Honig Eis  
€ 9,20*

*Karamellierte Ananas mit Sesam  
& Pistazien Eis  
€ 9,40*

*Karamellierte Feigen aus unserem Mühlengarten  
& Vanille – Topfen Eis,  
„Nur so lange die Tagesernte reicht“  
€ 9,40*

*Auf Wunsch auch mit Wodka flambiert  
€ 10,90*

*Hausgemachtes Kokosnuss Parfait  
mit einem Ragout von Kirschen, Dornfelder & Malabar Pfeffer  
€ 9,60*

***Köstlich sind auch unsere Eisspezialitäten  
ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe  
pro Kugel € 1,20***

## **Käse**

*Variation französischer Rohmilchkäse  
€ 8,70*

*Französischer Rohmilchkäse flambiert  
oder mit Honig gratiniert  
€ 9,50*



## Menu „WELL VINESS“

*Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Olivensalz  
& schmackhaftem Heilkräuter – Rotweinessig Herbacetum® mariniert*

\*\*\*

*Poulardenbrüstchen auf frischen Aromaten gedünstet  
an knackigem Gemüse der Saison & Thymiankartoffeln*

\*\*\*

*Hausgemachtes Kokosnuss Parfait  
mit einem Ragout von Kirschen, Dornfelder & Malabar Pfeffer*

€ 37,90

## Menu „du Terroir“

*Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig & Thymian  
aus unserem Kräutergarten, an kleinem Salatbouquet*

**oder**

*Cremesüppchen von jungen Erbsen  
mit frischer Minze aus unserem Garten*

\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet an Estragon Jus  
buntes Marktgemüse & Aromatenkartoffeln*

**oder**

*Kross gebratene Doradenfilets auf Safran – Tomatengemüse,  
Kräuterkartoffeln & knusprigen Zwiebelringen*

\*\*\*

*Crème Brûlée Amaretto  
mit Ananas – Sarawak Pfeffer Grütze & Walnuss - Honig Eis*

**oder**

*Variation vom Französischer Rohmilchkäse*

€ 34,50