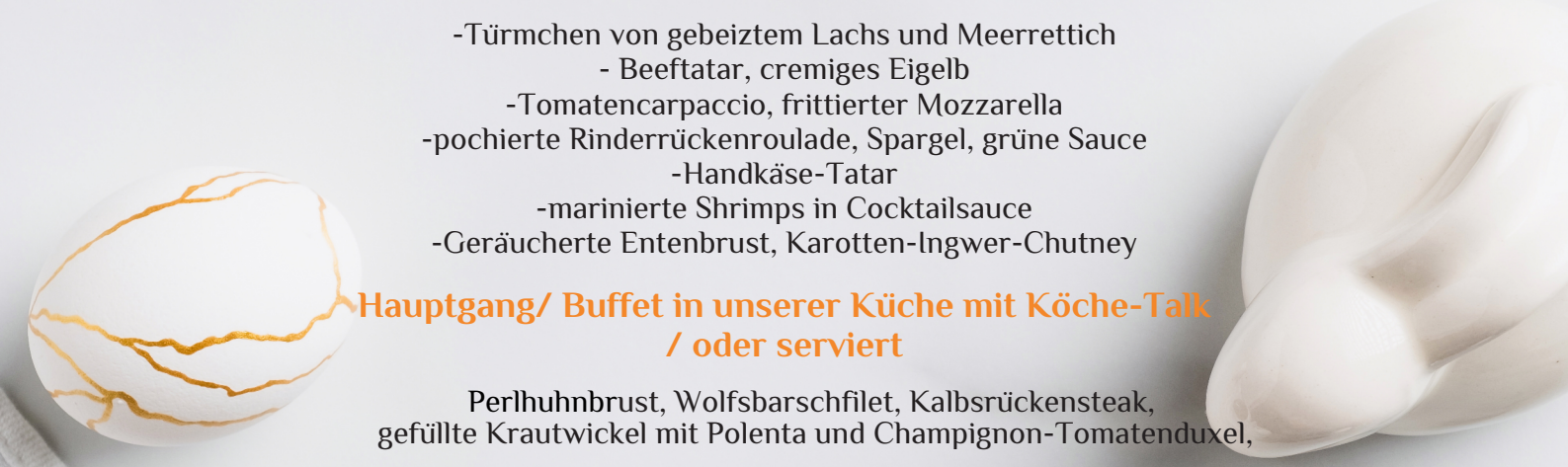




20. APRIL & 21. APRIL
AB 11:30 UHR
OSTERN

Vorspeise/ am Tisch eingesetzt

- Türmchen von gebeiztem Lachs und Meerrettich
- Beeftatar, cremiges Eigelb
- Tomatencarpaccio, frittierte Mozzarella
- pochierte Rinderrückenroulade, Spargel, grüne Sauce
- Handkäse-Tatar
- marinierte Shrimps in Cocktailsauce
- Geräucherte Entenbrust, Karotten-Ingwer-Chutney



**Hauptgang/ Buffet in unserer Küche mit Köche-Talk
/ oder serviert**

Perlhuhnbrust, Wolfsbarschfilet, Kalbsrückensteak,
gefüllte Krautwickel mit Polenta und Champignon-Tomatenduxel,

Süßkartoffel-Curry-Püree, Bandnudeln, Semmelknödel,
Kartoffel-grüne Sauce-Gratin, Kohlrabirahmgemüse, gebratener Broccoli,
Ratatouillegemüse, buntes Buttergemüse,

Beurre Blanc, Rotwein-Jus, grüne Sauce, Champignons ala Creme

Dessert in der Mühlen-BAR

- Apfelweintörtchen, Zimtsahne
- 2erlei Schokoladenmousse, Ananasragout
- Tiramisu und Rhabarber
- Buttercreme-Schnitte nach Estherhazy Art



**pro Person
€ 59**