

Herzlich Willkommen im Restaurant der Historischen Schlossmühle

„Natürlich genießen“



Zu Zeiten Napoleon, stand sie noch am Fuße der Kyrburg zu Kirn, also etwa 30 Kilometer bachabwärts. Aus dem 17. Jahrhundert stammt die Schlossmühle, die Napoleon 1804 wie viele Adelsitze konfiszierte. Von ihm kaufte Baumeister Peter Lietzenburger das Haus, ließ es, 1804-1820, Stein für Stein abtragen und an seiner heutigen Stelle neu errichten.

Die heutigen Besitzer, FAMILIE LILLER, erwarben die Mühle 1973. Durch die stetig anwachsende Zahl der Besucher war es notwendig, das Gebäude 1983 zu vergrößern. Seit dem steht die Schlossmühle in Horbruch für saisonale, regionale Wildkräuterküche.





Fisch dir was...

**Gebratene Jakobsmuscheln mit buntem knackigen Sommersalat
und Wiesenkräuter-Pesto** 15,30

Krustentier-Crèmesuppe 5,90
mit Räucherlachs-Streifen

Im Wiesenheu garte Scholle
mit Aprikosen-Lauchgemüse und Kartoffelwürfelchen

24,80

Seeteufel-Medaillons 29,70
mit Limettenrisotto und Fenchelgemüse

Forellenklobchen & gebratene Jakobsmuscheln 25,00
mit Estragon-Brennessel-Schaum
dazu Salzkartoffeln und Roter Mangold-Gemüse

Forellenklobchen als Vorspeise 12,00

Die fruchtige Dessertempfehlung
Holunderblüten-Mascarpone-Crème
mit Sommerbeeren
5,90

Klassiker aus der Schlossmühlencüche

„Eine große Schale Vitamine“

6,50

in der Olivenholzschale serviert: Knackige Blattsalate,
Gurkensalat mit Sahnedressing, Karotten- & Tomatensalat

Kross gebratene Entenbrust mit Spitzwegerich-Sirup glasiert
auf Kräuter-Soße mit Rosmarinkartoffeln und Möhren-Gemüse
26,50

Cremiges Wildkräuter Sूपchen
mit Croutons

5,70

Hausgemachte Bandnudeln
mit gebratenen Pfifferlingen in Sahnesoße

19,00

Paniertes Kalbsschnitzel
„Wiener Schnitzel“

...serviert mit einem kleinen Salatteller und Bratkartoffeln

19,80

...serviert mit gebratenen Pfifferlingen und Bratkartoffeln

24,80



Unsere Sommer-Apéritifempfehlung

Rosenbowle

Feinherber Mosel-Rivaner
mit Duftrosen-Blättern verfeinert und
mit trockenem Riesling-Sekt gespritzt
€ 7,90



Pffiffige Gerichte und Hunsrücker Rehbock

Lauwarmer Pfifferlingssalat 11,30
mit Schafgarbe verfeinert

Klare Rehbock-Brühe 5,70
mit Kräuter-Grießklößchen

Napoleonsburger

Saftiger Rehbock-Patty (250g) mit hausgemachter Barbecue-Soße im rustikalen Flageline-Brötchen mit Giersch-Löwenzahn-Creme.
abgerundet mit knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel und Parmesantaler. 14,44

...mit Süßkartoffel-Fritten 18,04

Sauerbraten von der Rehbock-Keule 24,00
mit Mairübchen-Gemüse und Semmelknödeln

Zweierlei vom Soonwälder Rehbock 29,00
mit Holunderjus, dazu Eierspätzle und „Schnibbelbohnen“-Gemüse

Dessertempfehlung

Nektarinen-Espuma
mit Waldbeerengrütze

4,90



Einfach Ebbes Leckeres – regionale Gerichte

Gebratener Flammkäs vom Bornwiesenhof/Hußweiler mit Wiesenkräuteröl mariniert serviert auf Radieschen-Kirschtomaten-Möhrrchen-Silberzwiebelchen-Salat	9,60
„Flädlessubb“ Klare Rinder-Brühe mit feinen Kräuterpfannkuchen-Streifen	5,70
Farfalle mit süß-sauer Kürbis-Kürbiskern-Pesto paar Kirschtomaten, bisschen grüner Salat	14,80
Rumpsteak vom Morbacher Rindvieh mit Rotwein-Soße, dazu Ratatouille-Gemüse und Eierspätzle	23,80
Hunsrücker Rinderfilet im Wiesenheu Sous-vide gegart mit Sauerkirschen-Soße, dazu Kartoffelrösti und Speck-Bohngemüse	29,00

Unsere Sommer-Weinempfehlung
2016er Cuvée Blanc
fruchtig-spritzige Sommerkomposition
Weingut Peter Klas/Osann-Monzel, Mosel
0,75 l-Flasche 19,00



**In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.
Alle Preisangaben sind in Euro.**

„Das wählerische Menü“

*

Klare Rehbock-Brühe
mit Kräuter-Grießklößchen

oder

*** Gartensalat-Suppe**
mit Croutons

Kross gebratene Entenbrust mit Spitzwegerich-Sirup glasiert
auf Kräuter-Soße, mit Rosmarinkartoffeln und Möhren-Gemüse

oder

Im Wiesenheu gegarte Scholle
mit Aprikosen-Lauchgemüse und Kartoffelwürfelchen

oder

*** Hausgemachte Bandnudeln**
mit gebratenen Pfifferlingen in Sahnesoße

Crème Brûlée
mit hausgemachter Erdbeer-Eiscreme

*

Menüpreis 37,00
*** vegetarischer Menüpreis 29,00**



Schlossmühlen-Menü „Sommerimpressionen“

*

Mit Wiesenkräuter-Pesto geräuchertes Forellenfilet
dazu Blattsalat-Bouquet

Klare Lammbrühe
mit Spitzwegerich-Blätterteig-Stange

Lauwarmer Pfifferlingssalat
mit Schafgarbe verfeinert

Zur Gaumenerfrischung ein
Rosen-Sorbet
aufgefüllt mit trockenem Mosel Riesling-Sekt

Hunsrücker Rinderfilet im Wiesenheu sous-vide gegart
mit Sauerkirschen-Soße
dazu Kartoffelrösti und Speck-Bohngemüse

Nektarinen-Espuma
mit Waldbeeren-Grütze

*

Menüpreis € 69,00

