



*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)
vom 17. November bis 23. Dezember 2022 nur mit Reservierung*

Das Angebot kann nach Tageseinkauf variieren!

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Pflaume im Speckmantel

Croûstades mit Preiselbeerfrischkäse

Zwiebelkuchen

Karottensalat mit Apfel und Ingwer

Schichtsalat (Sellerie, Lauch, Ananas)

Reisnudelsalat mit Grünkohlpesto

Blumenkohlsüppchen mit gerösteten Mandeln

Hauptspeise vom Büffet:

Schwedischer Weihnachtsschinken mit Honig-Senfkruste

Entenkeulen frisch aus dem Ofen mit Orangensauce

Gebratenes Lachssteak mit Limetten-Kapernsauce und Blattspinat

Nudeln mit Austernpilzen, Rucola und getrockneten Tomaten (vegetarisch)

mit winterlicher Gemüseauswahl, Rotkohl, Rahmwirsing

Butter-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Zimtstern-Crème-Brullée

Calvados-Tiramisu

Birne Helene (Schokoladenmousse mit Birne)

Preis pro Person 39,50 €

inclusive Aperitif:

„Winterbirnentraum“ Prisecco alkoholfrei

*Saft aus handverlesenen alten Birnen der Sorten Gelbmöstler, Nägelesbirne,
Schweizer Wasserbirne und Äpfeln von Streuobstwiesen aus dem Vogelschutzgebiet des Albvorlandes.*

Abgerundet mit Gewürzen und zugesetzter Kohlensäure

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat/Schwäbische Alb