

*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)
vom 19. November bis 20. Dezember 2020 nur mit Reservierung*

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Pflaume im Speckmantel

*Croûstades mit Ziegenfrischkäse, Curry und Mango
Oma's Kohlsalat mit Mandarinen und Sesamhähnchen*

Rotkohlsalat mit Koriander und Zimt

Heringssalat mit Apfel, Gurke und Dill

Zwiebelkuchen

Süppchen vom Muskatkürbis mit Ingwersahne

dieses Jahr Hauptspeise zur Wahl (kein Büffet):

*Hirschkeulenbraten in Holundersauce geschmort mit Rahmwirsing, Preiselbeerbirne und
Butterspätzlen*

oder

*Entenkeule frisch aus dem Ofen mit Cranberrysauce,
Rotkohl und Kartoffelknödeln*

oder

Gebrautes Lachssteak mit Orangensauce, Blattspinat und Kartoffelschnee

oder

Bandnudeln mit Austernpilzen, Rucola und Tomaten (vegetarisch)

Spekulatius-Crème-Brûlée

Bratapfel-Tiramisu

Gewürzküchlein mit Vanillesauce

Punchparfait mit heißen Kirschen

Preis pro Person 34,50 €

incl. Aperitif: „Winterbörmentraum“ Prosecco alkoholfrei

*. . . Saft aus handverlesenen alten Birnen der Sorten Gelbmöster, Nagedesbirne, Schweizer Wasserbirne
und Äpfeln von Streuobstwiesen aus dem Vogelschutzgebiet des Albvorlandes. Abgerundet mit Gewürzen und
zugesetzter Kohlensäure.*

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat|Schwäbische Alb