



*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)
vom 20. November bis 21. Dezember 2025 nur mit Reservierung*

Das Angebot kann nach Tageseinkauf variieren!

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Pflaume im Speckmantel

Croûstades mit Preiselbeer-Frischkäse

Zwiebel-Lauch-Quiche

Omas Kartoffelsalat mit Krakauer Würstchen

Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen

Möhren-Ingwer-Salat

Kohlrabisüppchen mit Petersilienöl

Hauptspeise vom Büffet:

Hirschkeulenbraten mit Cranberrysauce

Entenkeulen frisch aus dem Ofen mit Orangensauce

Gebratenes Lachssteak mit Dill-Senfsauce

Nudeln mit Austernpilzen, Rucola und getrockneten Tomaten (vegetarisch)

mit winterlicher Gemüseauswahl, Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing

Butter-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Crème-Brulée

Spekulatius-Mousse

Westfälische Götterspeise mit Pumpernickel und Kirschen

inclusive Aperitif:

„Winterbirnentraum“ Prisecco alkoholfrei

*Soft 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

Preis pro Person : 49,90 €