



*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)
vom 17. November bis 22. Dezember 2024 nur mit Reservierung*

Das Angebot kann nach Tageseinkauf variieren!

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Pflaume im Speckmantel

Croûstades mit Tannenhonig-Frischkäse

Zwiebel-Lauch-Quiche

Kartoffelsalat mit Krakauer Würstchen

Oma's Kohlsalat

Rotkohlsalat mit Koriander und Zimt

Schwarzwurzelsüppchen mit Petersilienöl

Hauptspeise vom Büffet:

Hirschkeulenbraten mit Preiselbeersauce

Entenkeulen frisch aus dem Ofen mit Cranberrysauce

Gebrautes Lachssteak mit Orangen-Fenchel

Nudeln mit Austernpilzen, Rucola und getrockneten Tomaten (vegetarisch)

mit winterlicher Gemüseauswahl, Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing

Butter-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Lebkuchen-Crème-Brûlée

Gewürzkirschen-Tiramisu

Orangen-Nougat-Mousse

Preis pro Person 49,90 €

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