



*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)  
vom 17. November bis 23. Dezember 2021 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*

\*\*\*

*Hauptspeise vom Büffet:*

*Hirschkeulenbraten in Holundersauce geschmort*

*Entenkeule frisch aus dem Ofen mit Cranberrysauce*

*Gebratenes Lachssteak mit Orangensauce, Blattspinat*

*Bandnudeln mit Austernpilzen, Rucola und Tomaten (vegetarisch)*

*mit winterlicher Gemüseauswahl, Rotkohl, Rahmwirsing*

*Haselnuss-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Steckrüben-Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Spekulatius-Crème-Brullée*

*Bratapfel-Tiramisu*

*Gewürzküchlein mit Vanillesauce*

*Punchparfait mit heißen Kirschen*

*Preis pro Person 36,50 €*

*incl. Aperitif: „Winterbirnentraum“ Prosecco 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*