

Unser Herrnmühle Menü

In Kokos gebratene Riesengarnelen auf Kürbis-Chutney und Salatbouquet

in coconut grilled prawns with pumpkin chutney and salad 4/5/6/8/11

15,00 €

Gebratenes Doradenfilet mit Kürbis-Vanille-Schaum

filet of dorado with pumpkin vanilla cream 2/4/5/6/8/11

15,00 € / als Hauptgang mit Thymiankartöffelchen 20,00 €

Gebratenes Lammkarree mit Kürbisrisotto und glasiertem lila Karotten

Grilled saddle of lamb with risotto of pumpkins and blue carrots 4/5/6/8/11

Zwischengang 21,00 € / Hauptgang 26,00 €

Dreierlei von der Schokolade

variation of chocolate 1/4/6/8/10

8,00 €

komplettes Menü 58,00 €
complete menue
(4-Gänge)

korrespondierendes Weinpaket 20,00 €
correspondent wine package
(0,1 l pro Gang)

Liebe Gäste,
wenn Sie eine extra Beilage zu unseren Gerichten wünschen, berechnen wir 3,00 €

Bei Variationen der Beilagen, bei Tagesempfehlungen oder im Überraschungsmenü können sich die Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Unser Low Carb Menü

*Knackige Blattsalate mit geschmorten Kürbisspalten und
ausgelaassenem Coppa di parma*

seasonal salad with braised pumpkin and copa di parma 4/5/6/11

14

In Chia und Sesam gebratenes Lachsfilet auf glasiertem Spitzkohl

Grilled filet of salmon with chia and sesame with glazed cabbage 2/4/5/6/8/11

Zwischengang 15,00 € / Hauptgang 20,00 € (plus Thymiankartöfelchen)

Rinderfilet und Garnele auf Fenchel-Tomaten-Gemüse

filet of beef and prawns with fennel and tomatoes 5/6/11

Zwischengang 21,00 € / Hauptgang 26,00 €

Quark Ananas Creme mit gerösteten Mandeln und Nüssen

pineapple quark cream with roasted nuts and almonds 4/6/10

8,00 €

komplettes Menü 58,00 €
complete menue
(4-Gänge)

korrespondierendes Weinpaket 20,00 €
correspondent wine package
(0,1 l pro Gang)

Bei Variationen der Beilagen, bei Tagesempfehlungen oder im Überraschungsmenü können sich die Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Steffens Menü

Knackiger Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Kartoffel-Speck-Dressing

rapunzel salad with grilled mushrooms and potatoes-bacon-dressing 4/5/6/11

14,00 €

Maronen-Gnocchi mit Nussbutter und Apfelspalten

gnocchi of chestnut with butter and parmesan cheese 1/4/5/6/8

Zwischengang 14,00 € / Hauptgang 16,00 €

Birnensorbet mit Prosecco Spumante

sherbet of pear with sparkling wine 6/10

5,00 €

Geschmorte Rehkeule mit Kartoffel-Pfifferlings-Ragout in Basilikum-Sahne

braised leg of venison with potatoes and chanterelles in basil cream 5/6/8/11

Zwischengang 21,00 € / Hauptgang 26,00 €

Crème brûlée mit Vanille und marinierten Rum-Pflaumen

crème brûlée with marinated plums 1/4/6/8/10

8,00 €

komplettes Menü 60,00 €
complete menu
(5-Gänge)

korrespondierendes Weinpaket 20,00 €
correspondent wine package
(0,1 l pro Gang)

Bei Variationen der Beilagen, bei Tagesempfehlungen oder im Überraschungsmenü können sich die Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäsestrudel mit marinierten Pflaumen und Feldsalat

strudel of goat cheese with plums and salad 4/5/6/8/10/11

14,00 €

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Oliven-Croustini

cream of pumpkin soup with olive bread 4/5/6/8

8,00 €

Maronen-Gnocchi mit Nussbutter und Apfelspalten

gnocchi of chestnut, butter and parmesan cheese 1/4/5/6/8

16,00 € / Hauptgang

Allerlei Süßes zum Abschluss

variation of sweets 1/4/6/7/8/10

10,00 €

komplettes Menü 43 ,00 €
complete menue
(4-Gänge)

korrespondierendes Weinpaket 20,00 €
correspondent wine package
(0,1 l pro Gang (Sorbet ohne Wein))

Überraschungs-Menü

*Lassen Sie sich von unserer Küche mit einem Menü verwöhnen
und überraschen.*

Get spoiled and surprised by our kitchen with a menu (bitte erfragen Sie eventuelle Allergene bzw. Zusatzstoffe)

5-Gang-Menü	57,00 €
4-Gang-Menü	51,00 €
3-Gang-Menü	43,00 €

Allergene Kennzeichnung: 1 Eier/ 2 Fisch/ 3 Krebstiere/ 4 Milch/ 5 Sellerie/ 6 Sulfid (z.B. in Wein und Essig) / 7 Erdnüsse/ 8
Gluten/ 9 Lupine/ 10 Schalenfrüchte/ 11 Senf/ 12 Soja/ 13 Weichtiere // 14 Farbstoff/ 15 Konservierungsstoff/ 16 geschwefelt

Bei Variationen der Beilagen, bei Tagesempfehlungen oder im Überraschungsmenü können sich die Allergene ändern. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an.