



3-Gang-Menü

Mühlsteinbrot mit Griebenschmalz

Frisches Mühlsteinbrot im alten Steinbackofen gebacken mit selbst gemachten Griebenschmalz

Kartoffelcremesuppe

Ausgewählte Kartoffeln aus unserer Eifel geben dieser Suppe einen Geschmack von Natur

Mühlengeschnetzeltes an Champagner-Cassis-Senf-Sauce

Champagner, der Müllerin liebstes Getränk, mit süßem Cassis abgerundet sind die Geschmackselemente der Senfsauce, die zu dem ausgesuchten Putenfleisch serviert wird. Diese Kreation wird von Meisterhand zubereitet und mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln abgerundet.

oder

Birgeler Senfkrustenbraten

Historischer Senf – wie könnte es anders sein – zum traditionellen Braten, wie Großmutter Sonntags für die Familie zubereitete. Dazu unvergleichlich delikate Buchweizenkäsknödel – ein persönliches Geheimrezept des Müllers. Abgerundet wird es noch mit Marktgemüse.

oder

Lachsfilet an Estragon-Senf-Sauce

Der Lachs fühlt sich wie selbstverständlich zu unserem Senf hingezogen. Dafür legt er gerne lange Wege zurück, um geschmackvoll in einer Senf-Estragon-Kreation zu liegen und die Worte zu hören: „Oh, wie ist das lecker! Als Beilage wünscht er sich Reis und Marktgemüse

Dessert

Lassen Sie sich überraschen!