

Maloiseaus
LOHMÜHLE

Menue

Kürbis-Mandel-Süppchen
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

Ragout vom heimischen Wildschwein
mit Cassisrotkraut und geschmälztem Kartoffelklos

Crème brûlée
von Rosmarin

29,00 €

Vorspeisen

Lachs-Jakobsmuschel Carpaccio
mit Wasabi-Crème fraîche und Feldsalat
9,80 €

Knackiger Feldsalat
mit geröstetem Speck und Butter-Croûtons
7,80 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig
Haselnusskrokant und Birnenschutney
an Feldsalat
9,80 €

Gebratene Entenleber
mit Weintrauben, Walnüssen, Speck und Zwiebel
kleines Salatbouquet
9,80 €

Knackiger Feldsalat
mit süß-sauer eingelegtem Hokaido-Kürbis
7,80 €

Suppen

Kürbis-Mandel-Süppchen
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
6,50 €

Bretonische Fischsuppe
mit Sauce Rouille und Emmentaler-Käse
9,50 €

Hauptspeisen

Barberie-Entenbrust

mit Limonen-Spitzkohl und Spinatserviettenknödel

19,50 €

Black Angus Entrecôte

mit Ratatouillegemüse und Pommes frites

26,50 €

Burgunderbraten

mit Rosinen-Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen

19,50 €

Coq au vin

auf provencalischem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

17,50 €

Ragout vom heimischen Wildschwein

mit Cassisrotkraut und Kürbisknöpfe

19,50 €

Geschmorte Kalbsnierchen

mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

19,50 €

In Aromaten gebratene Riesengarnelen
auf Kürbis-Risotto mit gerösteten Kernen und Kernöl

24,50 €

Kürbis-Risotto

mit gerösteten Kernen und Kernöl

14,50 €

Desserts

Rosmarin-Crème brûlée

6,50 €

Apfeltartelette

mit Calvados-Schaum und Vanilleeis

7,50 €

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

6,50 €

Französische Rohmilchkäse

mit Erdbeersenf

9,50 €

