

*Maloiseaus*  
**LOHMÜHLE**

*Menue*

**Erbsen-Minz-Süppchen**

\*\*\*\*\*

**Zart gegarte Brust vom Weide-Ochsen**

im Sud serviert mit Wurzelgemüse  
grüner Sauce und Meerrettich

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée**

von Rosmarin

**29,00 €**

*Vorspeisen*

**Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel**  
mit Limonen-Olivenöl-Emulsion und Wasabi-Crème Fraîche  
**9,80 €**

**Asiatischer Glasnudelsalat**  
mit Cocos, Minze und Koriander und feuriger Riesengarnele  
**9,80 €**

**Allerlei Hülsenfrüchte**  
mit Flûte aus Schafskäse und Oliven  
**8,70 €**

**Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig**  
Haselnusskrokant, Birnenchutney  
und Feldsalat  
**10,50 €**

**Hausgemachte gebackene Blutwurst**  
auf roten Senf-Linsen und Birnenchutney  
**10,50 €**

*Suppen*

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

**Erbsen-Minz-Süppchen**  
**6,50 €**

# Hauptspeisen

## **Zart gegarte Brust vom Weide-Ochsen**

im Sud serviert mit Wurzelgemüse  
grüner Sauce und Meerrettich

**19,50 €**

## **Gefülltes Sûpreme von der Maispoulade**

auf Süßkartoffelstampf mit gerösteten Mandeln

**19,50 €**

## **Knusprig gebratener Spanferkelrücken**

auf Ingwer-Sauerkraut und Kartoffel-Lauch-Fûmé

**19,50 €**

## **Coq au vin**

auf provenalischem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

**17,50 €**

## **Argentinisches Rump-Steak**

mit Pommes-frites und Feldsalat

**22,50 €**

## **In Aromaten gebratene Riesengarnelen**

auf Steinpilzrisotto

**26,50 €**

## **Geschmorte Kalbsnierchen**

mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

**19,50 €**

## **Steinpilzrisotto**

**17,50 €**

# Desserts

## **Crème brûlée**

mit Rosmarin

**6,50 €**

## **Schokoladentörtchen**

mit Pflaumenröster und Bourbon-Vanilleeis

**9,50 €**

## **Coupe Colonel**

Zitronensorbet mit Vodka

**6,50 €**



