

small Jubilee menu / petit Menu Jubilé

A little greeting from the mill kitchen
Un petit mot de bienvenue de la cuisine du moulin



Poached turbot fillet
on vanilla carrots and saffron sauce
Filet de turbot poché
Sur des carottes à la vanille et sauce safranée



Deer medallions on fig red cabbage,
Pretzel napkin dumplings, cranberry sauce
Médailles de cerf sur chou rouge figue,
Des boulettes de serviettes en bretzel,
sauce aux canneberges



Fine mango with coconut ice cream
and spicy pineapple ragout

Mangue fine avec glace à la noix de coco
Et un ragoût d'ananas épicé

€ 38,00

Wine recommendation / Conseils de dégustation

2018er

Pinot Gris arid
Winery Disson, Neustadt-Hambach
Pinot Gris arides
Domaine viticole Disson, Neustadt-Hambach

2015er

Origens Reserva (*) arid
Region Alentjano, Portugal
Alicante Bouschet, Touriga Nacional and Syrah Screws

Origens Reserva () arides*
Région Alentjano, Portugal
Vis Alicante Bouschet, Touriga Nacional et Syrah

0,1 lt.	5,00 €	0,25 lt.	8,80 €
0,5 lt.	17,20 €	0,75 lt.	25,00 €

(*) Sulfur as a preservative

Le soufre comme agent de conservation

Entree for connoisseurs / Entrée pour les connoisseurs

Caipirinha salmon with potato pancakes, salad bouquet
Saumon Caipirinha avec crêpes de pommes de terre, bouquet de salade
€ 14,00

Field salad with bacon & Kracherle,
Potato marjoram dressing
Salade de campagne avec bacon et Kracherle,
Vinaigrette à la marjolaine de pommes de terre
€ 11,00

Smoked duck breast,
Pear chutney and wild herb salad
Magret de canard fumé,
Chutney de poires et salade d'herbes sauvages
€ 15,00

"Our" spa salad with beetroot,
pumpkin, kumquats and walnuts
"Notre" salade spa aux betteraves,
citrouille, kumquats et noix
€ 14,00

entrees / entrées

Roasted goose liver slice on apple red cabbage,
Cranberries and port wine sauce
Tranche de foie gras d'oie rôtie sur chou rouge pomme,
Sauce canneberges et porto au vin
€ 16,00

Tagliatelle with salmon cubes
and roasted herb strings
Tagliatelles aux cubes de saumon
et cordes d'herbes rôties
€ 16,00

Spring vegetable roll on wok vegetables, jasmine rice,
curry tandoori sauce
Rouleau de légumes de printemps sur légumes wok, riz au jasmin,
sauce tandoori au curry
€ 15,50

Soups / Soupes

Soup of Hokkaido pumpkin with seeds and oil
Soupe de citrouille d'Hokkaido aux graines et à l'huile
€ 8,00

Clear soup of mushrooms, vegetable strips and Royal
Soupe claire de champignons, lanières de légumes et Royal
€ 7,00

soup of the day
-please ask our service department-
soupe du jour
-*Veillez vous adresser à notre service après-vente -*
€ 6,50

Our classics . . . / Notre classique ...

Medallions of beef
with mushroom sauce

€ 23,00

*Médallions de bœuf forest
avec sauce aux champignons*

Roast beef with fried onions
(220 g)

€ 22,00

*Rôti de bœuf aux oignons and gravy
et jus (220 g)*

Classic Schnitzel « Vienna Style »

€ 19,80

Classique Schnitzel style de Vienne

Please choose from handmade spaetzle **or** potato gratin **or** potato fries to go with

*Veillez choisir parmi la main gratin Spätzle **ou** de pommes de terre **ou** de frites de
pomme de terre pour aller avec*

We suggest the following accompaniments for your main course:

Seasonal vegetables **or** side salad from the buffet

Nous vous suggérons

*d'aller avec les légumes de saison de plat principal **ou** Salade*

€ 4,80

Fried filets of the rainbow trout served with parsley potatoes and almond butter

Filets frits de la truite arc, pommes de terre persillées, beurre d'amande

€ 20,50

Homemade "Maultaschen" with onions and potato-endive salad

Les mulets faits maison avec de l'oignon fondus, Endive de pommes de terre

€ 15,50

Meat / Viande

Local game ragout, Brussels sprouts, Spaetzle and cranberry pear
Ragoût de gibier local, choux de Bruxelles, Poire Spaetzle et canneberge
€ 22,00

Zurich-style veal slices, market vegetables and potato rösti
Tranches de veau à la zurichoise, légumes du marché et rösti de pommes de terre
€ 19,00

Medallions of pork, market vegetables
hand scraped spaetzle, wild mushroom sauce
Médallions de porc, légumes du marché
Spätzle grattée à la main, sauce aux champignons sauvages 🗨️
€ 22,00

Glazed goose leg, fig red cabbage, potato dumpling,
cranberries and balsamic sauce
Cuisse d'oie glacée, chou rouge figue, boulettes de pommes de terre,
canneberges et sauce balsamique
€ 21,00

Beef pepper steak on pumpkin risotto,
beetroot and cognac pepper sauce
Steak de boeuf au poivre sur risotto à la citrouille,
sauce aux betteraves et piments cognac
€ 28,00

fish dishes / plats de poisson

Crispy pike-perch fillet, cream sauerkraut,
mashed potatoes, beetroot sauce
Filet de sandre croustillant, choucroute à la crème,
purée de pommes de terre, sauce aux betteraves
€ 26,00

Curry of noble fish with wok vegetables and jasmine rice
Curry de poisson noble avec légumes wok et riz au jasmin
€ 24,00

Dessert

Rosemary honey crème brûlée, Pumpkin parfait, apple compote
Crème brûlée au miel de romarin, Parfait au potiron, compote de pommes
€ 9,00

White and dark chocolate mousse,
stewed fruit, macadamia-caramel ice cream
Mousse au chocolat blanc et noir,
Ragoût de fruits, glace au macadamia-caramel
€ 12,00