

MÜHLE TO GO IM AROMABEUTEL

Suppe & Vorspeise

Marseiller Fischsuppe • Fischeinlage • Grünschalmuschel •
Black-Tiger-Garnele

K ☉ 5

6,50 €

Kokos-Zitronengrassüppchen • feine Gemüsegewürfel

Veg ☉ 5

5,50 €



Mumbelteller ab 2 Personen

Vorspeisenauswahl auf **einem Teller** angerichtet

Pro Person 12 €



Hauptspeisen

POT AU FEU vom Fisch

- dreierlei Fischfilet • Grünschalmuschel • Black-Tiger-Garnelen • Gemüse

2 Personen 39,90 €

K ☉ 10



Geschmorte Rinderbacken • Portweinjus • Süßkartoffelstampf

Rinderbacken K ☉ 8

Portweinjus K ☉ 2

Süßkartoffelstampf V ☉ 4

16,80 €

Flugentenbrust • rosa, souvide gegart • Orangenjus • Kartoffel-Sellerie-Creme

Flugentenbrust ☉ 6

Orangenjus ☉ 2

Kartoffel-Sellerie-Püree L ☉ 4

14,50 €

Hirschgulasch

• Kartoffelklöße • Rotkraut

G, L

Hirschgulasch, Kartoffelklöße ⌚ 12,

Rotkraut ⌚ 4

18,00 €

Rinderroulade • geschmelzter Kartoffel-Semmelkloß • Soße

G, K, L

Roulade ⌚ 10

Klöße ⌚ 10

Soße ⌚ 2

14,50 €

Vegan: Rotes Kichererbsen-Gemüse-Curry

V, K ⌚ 12

12,80 €

FÜR KIDS

Spaghettini • Hackfleischsoße

G, L Spaghetti ⌚ 4, Soße ⌚ 2 Minuten

5,80 €

Spaghettini • Tomatensoße

G, L Spaghetti ⌚ 4, Soße ⌚ 2 Minuten

5,80 €

Beilagen

Kartoffel-Semmelklöße

außen Kartoffelkloß - innen Semmelkloß • in Butter geschwenkt

L, G ⌚ 12

4,80 €

Kartoffelklöße

L, G ⌚ 12

4,80 €

Kartoffel-Sellerie-Creme

L ⌚ 4

4,00 €

Süßkartoffelstampf

würzig abgeschmeckt

V ⌚ 4

4,00 €

Apfel-Rotkohl

V ⌚ 4

4,20 €

Kenia-Bohnenbündchen

⌚ 4

5,80 €

Rote Bete Salat

V

4,80 €

TIPP den Rote Bete Salat 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen

Dessert

Variation von hausgemachten Macarons • cremig und fruchtig gefüllt

Das Macaron ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht - liebevoll von Ale Martinez gebacken

6 Stück in Kartontage L, N 10,50 €

Tipp: gekühlt lagern

Dessertvariation ab 2 Personen

auf Teller oder Platte angerichtet

je Person 8,80 €

dazu passt:



PETIT GUIRAUD – Sauternes • Sémillon-Sauvignon Blanc AC

Château Guiraud; Sauternes-Gironde

Edelsüß; tiefes Strohgelb; fein strukturierte Säure; komplexe Duftnoten reifer Aprikosen, Pfirsich, kandierter Orangen, Passionsfrucht und Akazienblüten vor dem Hintergrund leichter Holznoten. Am Gaumen Noten kandierter Früchte, die ihm Länge und Harmonie vermitteln.

0,375 l 16,90 €

Snacks

Gemüsechips

getrocknete Rote Bete, Möhre und Pastinake • Meersalz

100 g V 5,80 €



Popcorn aus französischem Mais

• Barbecue-Rauchpaprika

100 g G, V, K 4,80 €



Salatdressing & Sauce

Feigen-Balsamico-Dressing Himbeer-Balsamico-Dressing

200 ml V
3,80 €

Braune Soße

Demi Glace - passt zu allen gebratenen Fleischgerichten als Grundsoße und kann in jegliche Richtung verfeinert werden

150 ml ☉ 4
4,80 €

TIPP die Soße in einem Topf erhitzen, dann eiskalte Butterflocken (30–40 g) zugeben und mit einem Stabmixer mixen bis sich die Butterflocken aufgelöst haben – sofort servieren

Dipps

Hummus

200 g V, K
3,80 €

Borretane-Zwiebelmarmelade

150 g V
5,80 €

Petersilien-Avocadocreme

100 g V, K
3,00 €

Pesto von der Schwarzen Walnuss

50 g V
4,00 €

Tahoon-Kräuterbutter-Steine

60 g V
4,80 €

Rosmarin-Knoblauchbutter-Steine

60 g V

4,80 €



**LAGERVERKAUF VON WEIN,
CHAMPAGNER & GIN**
in Kooperation mit unserem Getränkehändler Krämer
GmbH, Alsbach



Auszug aus dem Angebot

PAMPELLE – der Aperitif aus Korsika – Bittersüß aus roter Grapefruit
0,7l 19,90 €

Kalifornien KENDALL-JACKSON „Vintner’s Reserve“ Pinot Noir
Monterey-Santa Barbara Valley
0,75l 16,90 €

PFALZ • Weingut Pflüger • „vom Buntsandstein“ Riesling
0,75l 9,90 €

CHILE • Casa Andes • El Condor Pasa
0,75l 14,90 €

Amarone della Valpolicella Classico, Santa Sofia 2015
Tenuta Santa Sofia; Pedemonte di Valpolicella
0,75l 37,50 €

FRANKREICH • La Pierrelée • Chablis AC
0,75l 15,90 €

Champagner « Chevalier de Melline »
Chardonnay (60 %) - Pinot Noir (30 %) - Pinot Meunier (10 %)
0,75l 23,90 €

Paulchen Gin, Paul Gin, Unique Gin
0,5l 34,90 €





Aus der Mühlen-PATISSERIE
Schokoladenspezialitäten von
Black Zabuye, Dark Madagsakar, Dark Koutek,
Gold Quintin, Ruby Rubina und Milk Claire



„Das Brot ist das erste sichtbare Qualitätsmerkmal auf dem Tisch“

Brot von Pains-Tradition

In der Brotherstellung wird der Mensch immer besser arbeiten als die Maschine.

Weil sich das Unternehmen der Herstellung eines hochwertigen, wohlschmeckenden Brotes verschrieben hat, ist die Produktionskette stets von menschlichen Entscheidungen geprägt.

Die Mehle sind „traditionell französischer Qualität“ und/oder haben ein Bio-Label. Es wird nur Meersalz aus Guérande verwendet. Die Sauerteige werden aus eigenen Teigen hergestellt. Kerne und Samen stammen ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft und sind europäischer Herkunft.

Der Geschmack eines Brotes hat seine Geheimnisse, für den Zeit und Wasser eine große Rolle spielen. Wasser und Mehl müssen perfekt dosiert und vermischt werden, so dass der Teig einen Wassergehalt von 67 bis 70 % aufweist – so entsteht ein „lebendiger“ Teig.

Im Einklang mit der Tradition hat sich Pains-Tradition bewusst für langsame und natürliche Gärungsverfahren entschieden, bei denen der Teig in einem Trog für 3 bis 8 Stunden bei 23 bis 24 °C gärt.

Damit die Vorteile des Gärungsverfahrens voll zur Geltung kommen, halten sie an einer traditionellen Vorgehensweise fest: Der Teig wird mit der Hand zusammengeschlagen, bevor er in Form gebracht wird. Dadurch entsteht ein kräftiger, solider Teig. Die Ruhezeit (oder Reifezeit) sorgt dafür, dass sich die Aromen entfalten und sich ein temperamentvoller Geschmack entwickeln kann.

Gebacken wird in Steinbacköfen. Ausschlaggebend im Herstellungsprozess ist der Reifegrad des Teiges, nicht das blinde Streben nach Produktivität.



Pavé Ardennais

Ca. 350 g G 4,00 €

Pain Ardennais

Ca. 800 g G 6,80 €

Pavé Courge bio (mit Kürbiskernen)

ca. 350 g G 4,90 €

Pavé rosmarin

Ca. 350 g G 4,20 €