

MÜHLE TO GO IM AROMABEUTEL

Information über die Vollendung zu Hause unter
<https://www.hammermuehle-web.de/muehle-to-go-2/>

SUPPE & VORSPEISE

Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse) • **Thunfisch**
9,90 €



Causa Limeña (kaltes Kartoffelmousse) • **Räucherlachstatar**
9,90 €

Causa „Tatar“ (kaltes Kartoffelmousse) • **Steak-Tatar vom Rind** •
Schwarzwurzel-Creme • Petersilien-Avocado-Creme • Tomatenkonfit • rote Zwiebel
auf **einem Teller** angerichtet
12,50 €



Causa Acevichada (kaltes Kartoffelmousse) • Thunfisch-Ceviche
auf **einem Teller** angerichtet
13,00 €

„Räucherfischsteller“ auf **einem Teller** angerichtet
Lausitzer Welsfilet Bio-Buchen- & Kirschenholz geräuchert
Wildfang-Seesaiblingfilet Bio-Buchen- & Erlenholz geräuchert
Fuldaer Störfilet Buchen- & Apfelholz geräuchert
Schwarzwurzel-Creme, Petersilien-Avocado-Creme, Tomatenkonfit
13,00 €

Mumbelteller ab 2 Personen
Vorspeisenauswahl auf **einem Teller** angerichtet
Pro Person 12 €

L = Laktose, G = Gluten, Veg = Vegetarisch, V = Vegan, K = Knoblauch, N = Nüsse,
⌚ Minuten in heißem, siedendem Wasser (nicht kochend)



HAUPTSPEISEN

Geschmorte Rinderbacken • Portweinjus • Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Rinderbacken K ⌚ 8

Portweinjus K ⌚ 2

Süßkartoffel-Birnen-Gratin Veg, L, G ⌚ 8

17,80 €



Geflügel-Kokos-Curry • Zitronengras • Koriander • Reis

Geflügel-Curry L ⌚ 8

Reis Veg, L ⌚ 4

14,80 €

Lammhüfte aus dem Smoker •

mariniert mit Meersalz, Gin, Limette, Knoblauch und Zwiebel

• Mascarpone-Cremepolenta

• Rosmarinjus

Lammhüfte K ⌚ 12

Polenta G, L ⌚ 5

Rosmarinjus ⌚ 2

19,90 €

Glaced Backribs • Fruit-Cinnamon-Style (Schweinebauch am Knochen aus dem Smoker)

• BBQ-Honig-Zimt-Soße • Kartoffel-Radieschen-Salat

Ribs K ⌚ 10

BBQ-Soße K ⌚ 2

Kartoffelsalat ⌚ 0,5

17,80 €

Spicy-Meatballs • Butter-Spaghettini

Meatballs G, K ⌚ 12

Butter-Spaghettini G, L ⌚ 5

13,80 €

- Feigenravioli** • Quittenbutter • Ur-Möhren
 • Birnen • Baby-Spinat • kandierte Kürbiskerne • Nomadenkäse
 • Pesto von der schwarzen Walnuss

Veg, L, G ⌚ 8

13,50 €

- Schwarze Nudeln** • Haselnuss-Mandel-Butter • Black-Tiger-Garnele • Spargel •
 Zucchini • Tomate • gehobelter Parmesan

L, G ⌚ 8

16,80 €

FÜR KIDS

- Spaghettini** • Hackfleischsoße

Spaghettini G, L ⌚ 5

Soße ⌚ 2 Minuten

5,80 €

HAUSGERÄUCHERTE FISCHSPEZIALITÄTEN

- Lausitzer Welsfilet** Bio-Buchen- & Kirschenholz geräuchert

100 g 5,90 €

- Wildfang-Seesaiblingfilet** Bio-Buchen- & Erlenholz geräuchert

100 g 6,80 €

- Fuldaer Störfilet** Bio-Buchen- & Apfelholz geräuchert

100 g 7,50 €



L = Laktose, G = Gluten, Veg = Vegetarisch, V = Vegan, K = Knoblauch, N = Nüsse,
 ⌚ Minuten in heißem, siedendem Wasser (nicht kochend)

BEILAGEN

Süßkartoffel-Birnen-Gratin

L, G ⌚ 8

4,80 €

Mascarpone-Cremepolenta

L ⌚ 5

4,50 €

Kartoffel-Radieschen-Salat

⌚ 0,5

4,80 €

Reis

⌚ 5

4,50 €

Butter-Spaghettini

G, L ⌚ 5

4,20 €

Oliven-Parmesan-Spaghettini

G, L ⌚ 5

4,80 €

Rote Bete Salat

V

4,80 €

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



P&A - MANUFAKTUR



Schokoladenspezialitäten

Black Zabuye, Dark Madagsakar, Dark Koutek,
Gold Quintin, Ruby Rubina und Milk Claire

Hildegard-von-Bingen-Gebäck

Einsiedlerkugeln, Galgantplätzchen,
Nervenkekse, Vollkornkekse

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 Kartonage L, N 11,50 €

TIPP: gekühlt lagern

DESSERT



New-York-Cheesecake •

Erdbeermoussepraline in Gold-Quintin-Schokolade

• Grüner-Apfel-Rhabarber-Sugo
auf **einem Teller** angerichtet

G, L 9,90 €

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, DIPS & SOSSE

Feigen-Balsamico-Dressing oder 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 ⌚ 2

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

BBQ-Honig-Zimt-Soße

110 ml ⌚ 2

3,80 €

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 oder Rosmarin-Knoblauchbutter-Steine

60 g V

4,80 €

„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 Tomate

Ca. 350 g G 4,20 €



Picknickkorb für 2 oder 4 Personen

Wir bestücken liebevoll einen Picknickkorb mit von **Ihnen ausgewählten** kalten Vorspeisen, Salaten, Gemüse, Brot, Dippsößen, Snacks und Dessert oder bestellen Sie die **Picknickpauschale**.

Die Speisen werden in fest verschließbaren Weckgläsern angerichtet.

Den Picknickkorb stellen wir Ihnen leihweise zur Verfügung.

Rückgabe des Korbs und der Gläser am nächsten Tag ab 10 Uhr oder nach Vereinbarung.

**Überraschen Sie Ihre Lieben
zum Geburtstag oder Hochzeitstag**



Picknickpauschale*

Hausgeräucherte Fischvariation

Marinierte Rinderrückenstreifen

Steak-Tatar

Datteln im Baconmantel

Causa Limeña • Räucherlachstatar

Hummus • Rote Bete Salat • Ziegenfrischkäse

Zwiebelmarmelade

Käse • Früchte

Gemüsechips & gepoppter Mais

Erdbeermoussepraline in Gold-Quintin

Macarons & New York Cheesecake

Pavé Courge & Pavé Ardennais

2 Personen 85,00 €

Jede weitere Person 42,50 €

* Speisenänderungen vorbehalten