

# MÜHLE TO GO IM AROMABEUTEL

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

## VORSPEISEN, WARME GERICHTE UND DESSERTS



wählen Sie aus  
der Restaurant-Speisenkarte aus



## HAUPTSPEISEN IM AROMABEUTEL

**Ochsenbacken • Portweinjus • Kartoffelklöße**

Backen ⌚ 8 Jus ⌚ 2

Knödel ⌚ 12

21,80 €

**Spicy-Meatballs • Butter-Spaghettini**

Meatballs G, K ⌚ 12

Butter-Spaghettini G, L ⌚ 5

13,80 €

**Süßkartoffel-Gnocchi • Kürbis • Kokos • Kidneybohnen • Erdnüsse •  
junger Spinat • gehobelter Parmesan • Tomatenkonfit • Tahoonkresse**

Veg, L, G ⌚ 8

15,80 €

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





# HAUSGERÄUCHERTE FISCHSPEZIALITÄTEN



**Fuldaer Störfilet** Bio-Buchen- & Apfelholz geräuchert  
100 g 7,50 €

## BEILAGEN

**Kartoffelklöße**

L, G ☉ 12

4,80 €

**Butter-Spaghettini**

G, L ☉ 5

4,20 €

## Snacks



**Popcorn aus französischem Mais**

• Barbecue-Rauchpaprika

100 g G, V, K 4,80 €



## DIPS & SOSSE

**Braune Soße**

150 ml ☉ 2 4,80 €

**Borretane-Zwiebelmarmelade**

150 g V 5,80 €

**Pesto von der Schwarzen Walnuss**

50 g V 4,00 €

**Rosmarinbutter-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 €





## Picknickkorb für 2 oder 4 Personen

Wir bestücken liebevoll einen Picknickkorb mit kalten Vorspeisen, Dips, Brot, Snacks und Dessert.

Die Speisen werden in fest verschließbaren Weckgläsern angerichtet.

Den Picknickkorb stellen wir Ihnen leihweise zur Verfügung.

**Die Rückgabe von Picknickkorb und Gläsern bitte 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 • Thunfisch

Hummus

Rote Bete Couscous • Ziegenweichkäse

Zwiebelmarmelade

Käse • Früchte

Spicy Cashews & gepoppter Mais

Dessert & Gebäck

Pavé Courge & Pavé Ardennais

2 Personen 85,00 €

Jede weitere Person 42,50 €

\* Speisenänderungen vorbehalten



GREEN  
CHEF'S  
www.greenchefs.com

