

Adventlicher MÜHLENSCHMAUS

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Pflaume im Speckmantel

Croûstades mit Ziegenfrischkäse und Aprikosen

Orangen-Fenchelsalat

Winterlicher Kartoffelsalat mit Krakauer

Cous-Cous-Salat mit Rosinen, Mandeln und Hähnchenbrust

★★★

Pastinakensüppchen
mit gerösteten Maronen

★★★

Vom Büffet:

Weihnachtsschinken mit Tannenhonigkruste

Entenkeulen in Cranberry-Kumquatsauce

Hirschkeulenbraten mit eingelegten Feigen

Graupenrisotto mit Grünkohl und Lachs

Steckrübengemüse, Speckrosenkohl,

Gewürz-Rotkohl, Winterliche Gemüseauswahl,

Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln, Haselnussspätzle

★★★

Spekulatius-Crème Brulée

Westfälische Pumpernickelcrème mit Preiselbeeren

Grieß-Zimt-Mousse mit beschwipsten Kirschen

Schokoladenparfait mit Birnengrütze

**Preis pro Person 32,50 €
incl. Aperitif „Winterbirnentraum“**

Priseco alkoholfrei mit fruchtig weichem Duft von reifen gelben
Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne,
frischem Holz und Vanille