

Herzlich Willkommen in unserer



Unter dem Motto

Nichts ist so beständig wie die Veränderung...

möchten wir Ihnen unser neues Gastronomie Konzept vorstellen!

An der Qualität unserer Küche und unserer Weine hat sich nichts geändert. Wir haben nur etwas den S C H W E R P U N K T verlagert: auf die Produkte unserer Region.

Und da wir immer gefragt werden, ob das ein oder andere Produkt nicht auch käuflich zu erwerben wäre, um es mitzunehmen, sei es als Mitbringsel oder um sich selbst eine Freude zu machen, haben wir dies als Anlass genommen, viele unserer Produkte auch zum Mitnehmen anzubieten.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns.

Ihr *Mühlen* Team

Täglich ab 12.00 Uhr außer mittwochs

Eifler Kartoffelrahmsuppe | € 5,50
Bauernbrot

Wildschweingulaschsuppe | € 6,50
Bauernbrot

„Wilder“ Rohesser | € 3,50
Bauernbrot | Wildscheingriebenschmalz

Zwei Geräucherte Forellenfilets lauwarm
an dreierlei Meerrettich | € 14,80
Rote-Beete | Apfel-Wasabi | Zitrone-Sahne
Bauernbrot & Butter

Zusätzlich ab 17.00 Uhr

Gratinierter Ziegenkäse -
die **Eifelmilde** vom Vulkanhof | € 11,50
Walnüsse | Waldhonig | Bauernbrot

Rehsülze | € 9,80
Sauce Remoulade | Bratkartoffeln

Bunte Blattsalate & Co | € 8,50
Birnenpalten | Gorgonzola | Walnüsse
Feige-Dattel Crema Balsamica | Butter & Brot

Wilddiebteller | € 12,80
Sülze | **Schinken** | **Pastete** | **Rohesser** - alles ganz wild
Sauce Remoulade | **Cranberry Crema Balsamica**
hausgemachtes Rotwein-Birnen-Chutney
Butter & Brot sowie **Wildschweingriebenschmalz**

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen | € 17,50
Kroketten | Blattsalat

Hirschkalbsragout | € 17,00
Kroketten | Apfelkompott mit Preiselbeeren

Käseplatte mit frischen Trauben | € 11,50
würziger Hobelkäse | dreierlei Ziegenkäse | Gorgonzola
Dipps | Butter & Brot

Joghurt-Walnuss-Tiramisu | € 5,50
Walnusslikör

Weißes Vanilleeis mit Maracuja | € 2,50
Kürbiskernöl

Eis-Cappuccino | € 4,50
2 Kugeln Espresso-Krokant Eis
garniert mit Pralinensauce und Schlagsahne

Sie möchten am liebsten von allem mal probieren?
Ab 10 Personen können Sie unsere neuen Speisen gerne als
Eifel Tapas testen – natürlich mit den passenden Weinen.
Wir kochen Ihnen auf Vorbestellung auch gerne ein Menü,
bei dem wir Ihre Vorstellungen und unsere Erfahrung miteinfließen
lassen. Sprechen Sie uns an!

Unser Wein des Monats

2016er

Zeller Schwarze Katz

Riesling Hochgewächs trocken

Bremm Keltenhof,,

Alk. 12% Vol.

0,2 l Glas € 4,80

0,75 l Flasche € 16,80

Alle Flaschenweine aus unserer Vinothek,
können am Tisch mit einem Aufpreis von € 10,00
auf den Einzelflaschenpreis getrunken werden.

Die farblich **hervorgehobenen Komponenten** unserer Karte,
können Sie auch bei uns in der Vinothek kaufen.