



Weihnachtsmenü

Weihnachtszeit-

Bleib einmal stehen und haste nicht,
schau in das kleine stille Licht.
Hab einmal Zeit für Dich allein
zum reinen unbekümmert sein.
Lass deine Stimme einmal ruhn
und hab den Mut zum gar nichts tun.
Lass diese wilde Welt sich drehn
und hab das Herz, sie nicht zu sehn.
Sei wieder Mensch und wieder Kind
und spür, wie Kinder glücklich sind.
Dann bist von aller Welt getrennt.
Du auf dem Weg hin zum Advent.

Weihnachtszeit-

Zeit für die besten Wünsche;
Zum Weihnachtsfest besinnliche Stunden
Zum Jahreswechsel Dank für
Vertrauen und Treue!
Zum neuen Jahr
persönliches Wohlergehen,
Glück und Erfolg!

Thomas und Heike Bursch
sowie das
„Alte Mühle“ Team

Aperitif Klassiker

| | | | |
|-------------------------|-------|---|-------|
| Moet Ice Imperial | 0,1 l | € | 14,20 |
| Champagner Hausmarke | 0,1 l | € | 13,50 |
| Hugo | 0,1 l | € | 7,90 |
| Sherry medium | 5 cl | € | 5,90 |
| Sherry dry | 5 cl | € | 5,90 |
| Portwein | 5 cl | € | 5,90 |
| Campari Bitter | | | |
| mit Orangensaft | 0,2 l | € | 7,50 |
| Campari Bitter mit Soda | 0,2 l | € | 7,50 |
| Prosecco | 0,1 l | € | 7,90 |
| Kir Royal | 0,1 l | € | 14,50 |

Menü 1

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an
Feldsalat mit Pumpernickel-Croutons,
Trauben und Nüssen

oder

Mit Dill und Grappa gebeizter Stör an
Meerrettich-Mousse, Rote Bete
und Wakame-Salat



Kraftbrühe vom Black Angus Rind mit Steinpilzen
und Gemüsestreifen



Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans
an Orangensauce, Schmorapfel gefüllt mit
Schattenmorellen, hausgemachter Rotkohl,
glasierten Maronen und Kartoffelklößen



Weihnachtlicher Dessertteller
mit Leckereien aus der Pâtisserie

Menüpreis € 58,90

Menü 2

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an
Feldsalat mit Pumpnickel-Croutons,
Trauben und Nüssen

oder

Mit Dill und Grappa gebeizter Stör an
Meerrettich-Mousse, Rote Bete
und Wakame-Salat



Kraftbrühe vom Black Angus Rind mit Steinpilzen
und Gemüsestreifen



48 Stunden geschmorte Rinderbäckchen mit
vanille-Barolo-Jus, sautiertem Gemüse und
Rosmarin-Polenta



Weihnachtlicher Dessertteller
mit Leckereien aus der Pâtisserie

Menüpreis € 52,90

Kindermenü
(nur bis 12 Jahre)

Kraftbrühe vom Black Angus Rind mit
Steinpilzen und Gemüsestreifen



Mini-Cordon Bleu mit Erbsen und Möhren
und Kartoffelzapfen



Apfelfannkuchen mit Schokoladensauce und
vanilleeis

Menüpreis € 28,00

Menü 3

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an
Feldsalat mit Pumpernickel-Croutons,
Trauben und Nüssen

oder

Mit Dill und Grappa gebeizter Stör an
Meerrettich-Mousse, Rote Bete
und Wakame-Salat



Kraftbrühe vom Black Angus Rind mit
Steinpilzen und Gemüsestreifen



In Butter gebratenes Saint Pierre-Filet mit
Maracuja-Schaum auf Petersilienpüree und
geschwenketer Bete



Weihnachtlicher Dessertteller
mit Leckereien aus der Pâtisserie

Menüpreis € 52,90

Menü 4

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an
Feldsalat mit Pumpernickel-Croutons,
Trauben und Nüssen

oder

Mit Dill und Grappa gebeizter Stör an
Meerrettich-Mousse, Rote Bete
und Wakame-Salat



Kraftbrühe vom Black Angus Rind mit
Steinpilzen und Gemüsestreifen



Rosa gebratener Hirschrücken mit Schokoladen-
Kirsch-Sauce, Waldzwerge, Rosenkohl und
Kartoffelzapfen



Weihnachtlicher Dessertteller
mit Leckereien aus der Pâtisserie

Menüpreis € 55,90

Menü 5

Scheiben von der geräucherten Entenbrust an
Feldsalat mit Pumpernickel-Croutons,
Trauben und Nüssen

oder

Mit Dill und Grappa gebeizter Stör an
Meerrettich-Mousse, Rote Bete
und Wakame-Salat



Kraftbrühe vom Black Angus Rind mit
Steinpilzen und Gemüsestreifen



Filet vom Serrano-Schwein in Steinpilzrahm mit
glasiertem, buntem Möhrengemüse und gebratenen
Kürbisgnocchi



Weihnachtlicher Dessertteller
mit Leckereien aus der Pâtisserie

Menüpreis € 52,90

Unsere Weineempfehlung
Deutschland

Weiß:

Weingut Thörle

| | | |
|-----------------------|--------|---------|
| Weißburgunder Trocken | 0,2 l | 11,30 € |
| | 0,75 l | 36,80 € |

Rot:

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| Thörle Spätburgunder Trocken | 0,2 l | 12,50 € |
| | 0,75 l | 39,90 € |

Italien

Weiß:

Ca Maiol Prestige

| | | |
|----------------|--------|---------|
| Lugana Trocken | 0,2 l | 12,10 € |
| | 0,75 l | 39,80 € |

Italien

Rot:

Appassimento

Barbera

0,2 l

10,50 €

0,75 l

35,90 €

Frankreich

Rot

Chateau Haut Barry

0,2 l

12,90 €

0,75 l

35,90 €

Rarität zum Sonderpreis

2000 Pomerol

Château Certan Marzelle

0,75 l

89,90 €



**Parkrestaurant
„Alte Mühle“**