

# Parkrestaurant „Alte Mühle“



## Weihnachts-Menü

## 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.

Zeit für die besten Wünsche;  
Zum Weihnachtsfest besinnliche Stunden

## Weihnachtszeit-

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	€	14,30
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

Rote Bete Carpaccio mit Trauben-Walnuss-Salat  
Hirschschenken und Dattelfeigen-Vinaigrette  
oder

Thunfisch-Tatar an Mango-Glasnudelsalat mit  
Avocado-Spalten und Wasabi-Schaum



Consommé vom Rebhuhn



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



**Weihnachtlicher Dessertteller**  
mit Leckereien aus der Patisserie

## Menü 2

Rote Bete Carpaccio mit Trauben-Walnuss-Salat  
Hirschschenken und Dattelfeigen-Vinaigrette  
oder

Thunfisch-Tatar an Mango-Glasnudelsalat mit  
Avocado-Spalten und Wasabi-Schaum



Consommé vom Rebhuhn



Schweinefilet mit Ziegenkäse im Speckmantel an  
Rotwein-Schalotten-Sauce, winterlichem Gemüse  
und Süßkartoffel-Püree



**Weihnachtlicher Dessertteller**  
mit Leckereien aus der Patisserie

Kindermenü  
(nur bis 12 Jahre)



Süppchen vom Rebhuhn



Mini-Cordon Bleu mit Erbsen und Möhren a la  
creme und Kartoffelkroketten



Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Sahne



## Menü 3

Rote Bete Carpaccio mit Trauben-Walnuss-Salat  
Hirschschenken und Dattelfeigen-Vinaigrette  
oder

Thunfisch-Tatar an Mango-Glasnudelsalat mit  
Avocado-Spalten und Wasabi-Schaum



Consommé vom Rebhuhn



Gebratenes Felchen-Filet mit Mandelbutter,  
glasierten Karotten und Perlgraupen-Risotto



**Weihnachtlicher Dessertteller**  
mit Leckereien aus der Patisserie

## Menü 4

Rote Bete Carpaccio mit Trauben-Walnuss-Salat  
Hirschschinken und Dattelfeigen-Vinaigrette  
oder

Thunfisch-Tatar an Mango-Glasnudelsalat mit  
Avocado-Spalten und Wasabi-Schaum



Consommé vom Rebhuhn



Hirschkalbsmedaillons an Birnen-Berberitzen-  
Sauce mit Waldpilzen, Rosenkohl  
und Schwarzbrot-Soufflé



**Weihnachtlicher Dessertteller**  
mit Leckereien aus der Patisserie



## Menü 5

Rote Bete Carpaccio mit Trauben-Walnuss-Salat  
Hirschschinken und Dattelfeigen-Vinaigrette  
oder

Thunfisch-Tatar an Mango-Glasnudelsalat mit  
Avocado-Spalten und Wasabi-Schaum



Consommé vom Rebhuhn



Rosa gebratenes Rinderfilet „Rossini“  
an Madeirasauce mit Gänsestopfleber, Trüffel  
Spinat und Kartoffelzapfen



**Weihnachtlicher Dessertteller**  
mit Leckereien aus der Patisserie

# Unsere Weinempfehlung

## Deutschland

Weiß:

Weingut Thörle

Weißburgunder Trocken

Rot:

Thörle Spätburgunder Trocken 0

Italien

Weiß:

Ca Maiol Prestige

Lugana Trocken

Italien

Rot:

Appassimento

Barbera

Frankreich

Rot

Chateau Haut Barry

**Rarität zum Sonderpreis**

2000 Pomerol

Château Certan Marzelle

