

Menü I

26,50 p.P

Möhren-Ingwer Cremesuppe

Schnitzel vom Eifeler Schweinefilet – Champignonsoße

Dessert des Tages

Menü II

ab zwei Pers. 39,50 p.P

Ragout von Hähnchenbrust – Waldpilzen – Blätterteig

oder

Winterkabeljau "Skrei" gebraten in Limonen-Mandel-Butter

Sorbet des Tages

Entenbrust rosa gebraten – Thymiansoße

oder

**Gebratene Scampis – Ourtaler Forellenfilet
Lauchgemüse - Rieslingsoße**

Dessertvariation

Vorspeisen
voorgerechten / entrées

- Möhren-Ingwer Cremesuppe** **7,50 €**
Worteltjes-gembersoep
Velouté de carottes au gigembre
- Ragout von Hähnchenbrust – Waldpilzen – Blätterteig** **14,50 €**
Ragout van kippenborstreepjes – bospaddestoelen – bladerdeeg
Ragoût de poulet – champignons des bois – feuilleté
- Wilder Salat - gebratenem Speck –Brotcroutons – Joghurtsoße** **12,00 €**
Wilde sla – knapperige spek – broodcroutons - yoghurtsaus
Salade ‘sauvage’ – lard croustillant – croûtons – sce. yaourt
- Winterkabeljau “Skrei” gebraten in Limonen-Mandel-Butter** **14,50 €**
Winterkabeljauw ,Skrei‘ – gebakken in limoen-amandelboter
Cabillaud d’hiver ,Skrei‘ – beurre d’amandes citronné
- Schottischer Wildlachs – kurz angebraten –
im Sesammantel – Sojasoße – Wasabi** **16,50 €**
Wilde zalm – kort gebakken – in zijn sesammanteltje- sojasaus - wasabi
Saumon sauvage – légèrement cuit – sce. soja et wasabi



ZUR ALTEN MÜHLE

Fleisch und Geflügel

Vlees en gevogelte / Viande et volaille

Schnitzel vom Eifeler Schweinfilet – Champignonsoße 20,50 €

Snitzel van het Eifeler varkensfilet – champignonsaus
Escalope de filet de porc d’Eifel – sce. champignons

Eifeler Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 24,50 €

Tussenribstuk met huisgemaakte kruidenboter
Entrecôte - beurre maître d’hôtel

Perlhuhnbrustfilet – Waldpilzragout 21,50 €

Parelhoenfilet met bospaddestoelen
Filet de pintadeau aux champignons des bois

Kalbskotelett – paniert – leichte Senfsoße 26,50 €

Kalfskotelet gepanneerd met een lichte mosterdsaus
Côtelette de veau pané – sce. à la moutarde

Entenbrust rosa gebraten – Thymiansoße 24,50 €

Eendenborst – rosé gebakken – met tijmsaus
Magret de canard – sce. au thym

Vegetarisch

CousCous Schnitte – Salat – Joghurtsoße 17,50 €

Couscous-taart – sla – yoghurtsaus
Gâteau de couscous – salade – sce. yaourt

Fisch / vis / poisson

Ourtaler Forelle "Müllerin Art" oder Blau 18,50 €

Forel uit het Ourdal – gebakken of blauw

Truite de la vallée de l'Our – meunière ou au bleu

Gebratene Scampis – Ourtaler Forellenfilet 22,50 €

Lauchgemüse - Rieslingsoße

Gebakken scampis en forelfilet uit het Ourdal – prei en Rieslingsaus

Le duo de scampis et filet de truite – poireaux et sce. Riesling

Kinderkarte

Chicken Nuggets – hausgemacht 9,50 €

Kippenuggets – huisgemaakt

Chicken Nuggets ‚maison‘

Fischstäbchen - hausgemacht 9,50 €

Vissticks - huisgemaakt

Bâtonnets de poisson - maison

Kleines Schnitzel – Rahmsoße 9,50 €

Klein snitzel met roomsaus

Petite escalope – sce. à la crème