Menü

p.P. 39,50 Euro
ab zwei Personen

Ourtaler Forellenfilet an Zitronen-Mandelbutter

oder

Portion weißer Spargel – geräucherter Bauernhofschinken – Hollandaise

***

Sorbet des Tages

***

Ragout von der Hähnchenbrust und Spargel – Blätterteig – Hollandaise

oder

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust

***

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeersalat und Rhabarber

ZUR ALTEN MÜHLE

Vorspeisen
voorgerchten/ entrées

Spargelcremesuppe 7,50 Euro
Aspergecremesoep
Crème d'aspèrges

Ourtaler Forellenfilet an Zitronen-Mandelbutter 16,50 Euro
Forelfilet uit het Ourdal met amandel-citroenboter
Filet de truite de la vallée de l'Our – beurre citronné aux amandes

Portion weißer Spargel – geräucherter Bauernhofschinken – Hollandaise 16,50 Euro
Portie asperges – gerookte boerenham – Hollandaise-saus
Portion d'aspèrges – jambon fermier fumé – sce. Hollandaise

Lauwarmer geräucherter Wildlachs – Salat von weißem und grünem Spargel – Pesto 15,50 Euro
Licht warme gerookte wilde zalm – sla van groene en witte asperges – pesto
Saumon fumé sauvage tiède – salade d' aspèrges blanches et vertes - pesto

Hauptgerichte
hoofgerechten/ plats

Portion weißer Spargel – Schnitzel vom Eifeler Schweinefilet Hollandaise 23,50 Euro
Witte asperges – snitzel van het Eifeler varkenshaasje – Hollandaise-saus
Aspèrges blanches – escalope de filet de porc – sce. Hollandaise

Rumpsteak – Sce. Bearnaise 24,50 Euro
Tussenribstuk met Béarnaise-saus
Entrecôte sce. béarnaise

Ragout von der Hähnchenbrust und Spargel – Blätterteig Hollandaise 22,50 Euro
Ragout van kippenborst en asperges – bladerdeeg – Hollandaise-saus
Ragout de filet de poulet et aspèrges – feuilleté – sce. Hollandaise

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust 21,50 Euro
Saltimbocca van het parelhoen
Saltimbocca de pintadeau

Forelle „Müllerin Art“ 19,50 Euro
Gebakken forel
Truite ‚Meunière‘

Portion weißer Spargel – gebratener Wildlachs – Hollandaise 24,50 Euro
Witte asperges – gebakken wilde zalm – Hollandaise-saus
Aspèrges blanches – saumon sauvage poelé – sce. Hollandaise

Gebratener grüner Spargel – Tomaten – Pinienkerne – Parmesan Pesto – Ruccola (veg.) 16,50 Euro
Gebakken groene asperges – tomaat – pijnboompitten – parmezaan – pesto ruccola
Aspèrges vertes – tomates – pignons de pin – parmesan – pesto – roquette

oder mit 3 Scampis 22,50 Euro
of met 3 scampis
ou avec 3 scampis

Dessert

Lauwarmer Apfel-Nusskuchen mit einer Kugel Espresso-Krokanteis 9,00 Euro
Licht warme appel-noten-verleiding met espresso-crocantijs
Gâteau aux pommes et noisettes tiède avec de la glace espresso

Weißes Schokomousse mit Erdbeersalat und Rhabarber 10,50 Euro
Witte chocoladenmousse met aardbeien en rabarber
Mousse au chocolat blanc aux fraises et à la rhubarbe

Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße 7,50 Euro
Ijs met huisgemaakte chocoladensaus
Dame blanche

Klassischer Eiskaffee 6,50 Euro
Klassieke ijskoffie
Tout classique: café glacé