

Sommermenü

nur abends und am Wochenende

p.P. 44,50 Euro / ab zwei Personen

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Parmesan

Tomatencremesoep met basilic en parmezaan

Velouté de tomates au basilic et parmesan

Scampis – Fenchel – Anis – Orange

Scampis - venkel – anis – appelsien

Scampis – fenouille – anis - orange

oder

Bauernhofschinken mit Melone

Boerenham met meloen

Jambon fermier au melon

Sorbet des Tages

Kalbssteak gefüllt mit Feta & halbgetrockneten Tomaten

Basilikumsoße

Kalbssteak gevuld met feta-kaas en gedroogde tomaten

Steak de veau fourré au fromage feta et tomates séchées

oder

Dorade „provenzalische“ Art (Goldbrasse)

Dorade op provencaalse wijze

Dorade royal à la provençale

Zitronenkuchen – Joghurt – Zitronensorbet

Lemoncake – yogurth – citroensorbet

Gâteau au citron – yaourt – sorbet au citron

Vorspeisen
voogerchten/ entrées

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Parmesan **8,50 Euro**
Tomatencremesoep met basilic en parmezaan
Velouté de tomates au basilic et parmesan

Bauernhofschinken mit Melone - Melonensorbet **15,50 Euro**
Boerenham met meloen en zijn sorbet
Jambon fermier au melon & son sorbet

Vitello Tonnato vom Schweinerücken **14,50 Euro**
Vitello Tonnato van het varkensmedaillon
Vitello Tonnato de porc

Bunter Tomatensalat – Büffelmozzarella – Basilikumpesto
Tomaten-Basilikum Sorbet (veg.) **15,50 Euro**
Tomatensla in al zijn kleuren – Buffelmozzarella – basilicumpesto – sorbet
Salade de tomates multicolore – mozzarella de buffle – pesto au basilic et son sorbet

4 Scampis – Fenchel – Anis - Orange **16,50 Euro**
als Hauptgericht/ als hoofdschotel / comme plat **6 Scampis** **23,50 Euro**

4 scampis – venkel – anis – appelsien
4 scampis – fenouille – anis – orange

Hauptgerichte hoofgerechten/ plats

Sommerlicher Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen		20,50 Euro
Zomerlijke sla met gebakken kippenreepjes		
Salade estivale aux émincés de poulet		
Schnitzel vom Schweinefilet	« Wiener Art »	18,50 Euro
	« Champignonrahmsoße »	21,50 Euro
Snitzel van het varkenshaasje	op Weense wijze	
	met verse champignonsaus	
Escalope du filet de porc	à la Viennoise	
	aux champignons frais à la crème	
Rumpsteak – Pfefferrahmsoße		25,50 Euro
Tussenribstuk met pepersaus		
Entrecôte au poivre		
Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Käse überbacken		21,50 Euro
Kippeborstfilet met vruchten en kaas overbakken		
Filet de poulet gratiné aux fruits et au fromage		
Kalbssteak gefüllt mit Feta & halbdrooggedroogde Tomaten Basilikumsoße		26,50 Euro
Kalbssteak gevuld met feta-kaas en gedroogde tomaten - basilicumsaus		
Steak de veau fourré au fromage feta et tomates séchées – sce. basilic		

Forelle „Müllerin Art“ 19,50 Euro

Gebakken forel
Truite ‚Meunière‘

Sommerlicher Salat mit gebratenen Fischen

Dill-Joghurtdressing 25,50 Euro

Zomerlijke sla met gebakken vissen –yogurt-dillesaus
Salade estivale avec son assortiment de poissons – sce. yaourt à l’aneth

Dorade royal auf„provenzalische“ Art 21,50 Euro

Dorade op provencaalse wijze
Dorade royal à la provençale

Waldpilzragout mit Blätterteighaube – Kopfsalat

Geröstete Zwiebeln (veg.) 17,50 Euro

Ragout van bospaddestoelen met zijn bladerdeeghoedje – groene sla (veg.)
Ragout aux champignons des bois couvert de sa pâte feuilleté (vég.)

Kinderteller / voor de kinderen / pour les enfants

Penne mit Tomatensoße 9,50 Euro

Noedels met tomatensaus
Nouilles à la sce. tomate

Chicken Nuggets 10,50 Euro

Dessert

Zitronenkuchen –Joghurt – Zitronensorbet 9,50 Euro
Lemon Cake – yogurth – citroensorbet
Gâteau au citron – yaourt – sorbet au citron

**Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße
oder heißen Himbeeren** 7,50 Euro
Ijs met huisgemaakte chocoladensaus of met warme frambozen
Dame blanche ou Glace aux framboises chaudes

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

Duo von weißer und schwarzer Schokoladenmousse 10,50 Euro
Duo van witte en donkere chocoladenmousse
Le duo de mousse au c hocolat



ZUR ALTEN MÜHLE