

# FRÜHLINGSERWACHEN IN DER

## ESELSMÜHLE

- SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE
- FRISCHER, GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN UND APFEL-MANGO-DRESSING
- BIO-MEDAILLONS VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LAND-SCHWEIN MIT FRISCHEM ROSMARIN IN PORTWEIN-SOSSE  
MEDITERRANEM GEMÜSE UND SPÄTZLE

34.-

- HIMBEER-MASCARPONE MIT AMARETTINI

- WARMER ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALATEN MIT BROTCROUTONS, KIRSCHTOMATEN UND BALSAMICO-DRESSING

- ZÜRICHER BIO-KALBSGESCHNETZTES VOM BOEUF DE HOHENLOHE MIT HAUSGEMACHTEN BÄCKENUDELN UND GEMÜSE DER SAISON

30.-

- FEINER OBSTSALAT MIT SANDORN-SOSSE, VANILLE-EIS UND EINEM KLECKS SAHNE

- KNACKIGE SALATE MIT RUCCOLA, FRISCHEN FEIGEN, WARMEN SPECKWÜRFELCHEN, WALNÜSSEN MIT APFEL-MANGO-DRESSING

- BIO-RINDERFILET VOM BOEUF DE HOHENLOHE IM BLÄTTERTEIGMANTEL AUS UNSERER BÄCKEREI, GEMÜSE UND HERZOGINKARTOFFELN

38.-

- ZITRONENSORBET MIT FRISCHER MINZE IN PROSECCO

ALLE GERICHTE IN BIO- ODER DEMETERQUALITÄT  
MENÜ FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN

RESERVIERUNG UNTER: 0711/7542805 ODER [INFO@ESELSMUEHLE.COM](mailto:INFO@ESELSMUEHLE.COM)



ESELSMÜHLE

Ein Stück heile Welt.