

# SOMMERNACHTSTRAUM IN DER ESELSMÜHLE

I.

- SCHWÄBISCHE FESTTAGSSEPPE
- FRISCHER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNSTÜCKCHEN, WARMEN SPECKWÜRFELCHEN UND APFEL-MANGO-DRESSING
- BIO-MEDALLONS VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN MIT ROSMARIN IN PORTWEIN-SOSSE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND SPÄTZLE 36.-
- HAUSGEMACHTE HIMBEER-MASCARPONE MIT SAISER-STÜCKCHEN UND AMARETTINI

- MILDER, WARMER ZIEGENKÄSE MIT PINIENKERNEN, KIRSCHTOMATEN UND BALSAMICO-DRESSING AUF BLATTSALATEN
- ZÜRICHER BIO-KALBSGESCHNETZELTES VOM BOEUF DE HOHENLOHE BANDNUDELN AUS UNSERER BÄCKEREI UND GEMÜSE DER SAISON 32.-
- FEINER OBSTALAT MIT SANDORN-SOSSE, VANILLE-ELS UND EINEM KLECKS SAHNE

- KNACKIGE SALATE MIT RUCOLA, FRISCHEN FEIGEN, WARMEN SPECKWÜRFELCHEN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND APFEL-MANGO-DRESSING 39.-
- BIO-RINDERFILET VOM BOEUF DE HOHENLOHE IM BLÄTTERTEIGMANTEL MIT HAUSGEMACHER CHAMPIGNONPASTE, GEMÜSE UND KARTOFFELGRATAU
- ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGO-SOSSE

ALLE GERICHTE IN BIO - ODER DEMETERQUALITÄT  
MENÜ FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN  
RESERVIERUNG UNTER 0711/7542805 ODER [INFO@ESEL-MUEHLE.COM](mailto:INFO@ESEL-MUEHLE.COM)