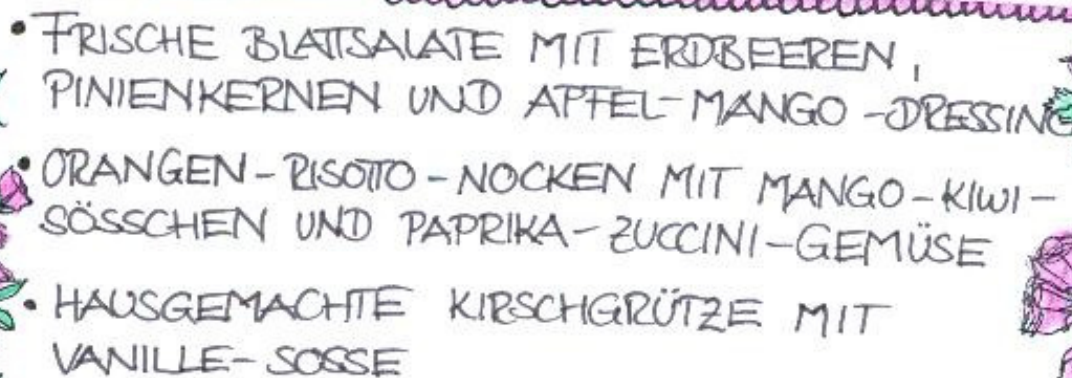


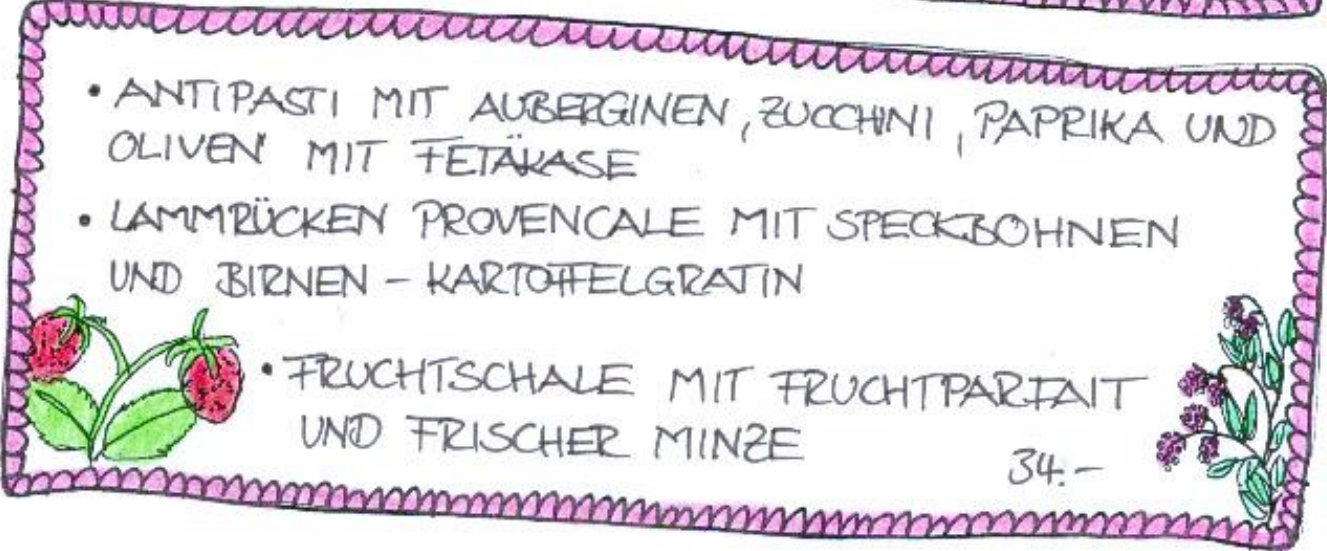
# SOMMERNACHTSTRAUM IN DER

## ESELSMÜHLE

II.

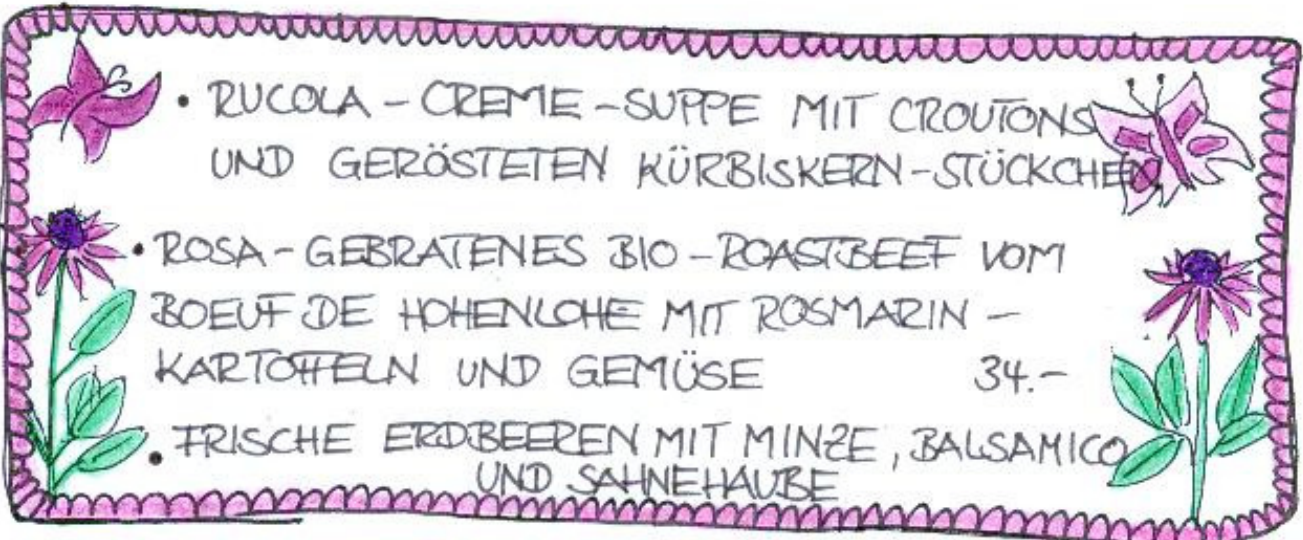
- 
- FRISCHE BLATTSALATE MIT ERDBEEREN, PINIENKERNEN UND APFEL-MANGO-DRESSING
  - ORANGEN-RISOTTO-NOCKEN MIT MANGO-KIWI-SÖSSCHEN UND PAPRIKA-ZUCCHINI-GEMÜSE
  - HAUSGEMACHTE KIRSCHGRÜTZE MIT VANILLE-SOSSE

29.-

- 
- ANTIPASTI MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA UND OLIVEN MIT FETAKASE
  - LAMMRÜCKEN PROVENCALE MIT SPECKBOHNEN UND BIRNEN - KARTOFFELGRATIN

- FRUCHTSCHALE MIT FRUCHTPARTAIT UND FRISCHER MINZE

34.-

- 
- RUCOLA-CREME-SUPPE MIT CROUTONS UND GERÖSTETEN KÜRBISKERN-STÜCKCHEN

- ROSA-GEBRATENES BIO-ROASTBEEF VOM BOEUF DE HOHENLOHE MIT ROSMARIN - KARTOFFELN UND GEMÜSE

34.-

- FRISCHE ERDBEEREN MIT MINZE, BALSAMICO UND SAHNEHAUBE

ALLE GERICHTE IN BIO - ODER DEMETERQUALITÄT  
MENÜ FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN

RESERVIERUNG UNTER 0711/7542805 ODER INFO@ESELS-  
MUEHLE.COM