

# WINTERZAUBER IN DER ESELSMÜHLE

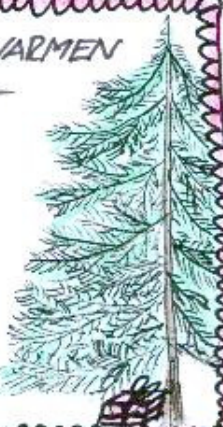

II.



- FLÄDLESÜPPCHEN IN DER BINDERKRAFTBRÜHE
- GÄNSEBRATEN MIT HERBSTLICHEM ROTKRAUT, DINKEL-EMMER-SEMMELKNÖDEL UND MARONEN
- APFELKÜCHLE IM WEINTEIG MIT VANILLE-EIS UND EINEM KLECKS SAHNE



39.-

- RAPUNZEL Salat MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN, WARMEN SPECKWÜRFELCHEN, ORANGENSCHIBEN UND APFEL-MANGO-DRESSING
- LAMMRÜCKEN PROVENCALE MIT SPECKBOHNEN UND BIRNEN-KARTOFFELGRATIN
- FEINES ESPRESSO - PARFAIT



35.-

- FEINE KÜRBISUPPE MIT JNGWER, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN, KÜRBISKERNÖL UND EINEM KLECKS SAHNE
- REHBRATEN MIT PORTWEIN-SOSSE UND SCHOKOLADE VERFEINERT SOWIE HASELNUSS-SPÄTZLE, HERBSTLICHEM ROTKRAUT UND PREISELBEER-MARMELADE
- CREME BRULEE



36.-

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

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