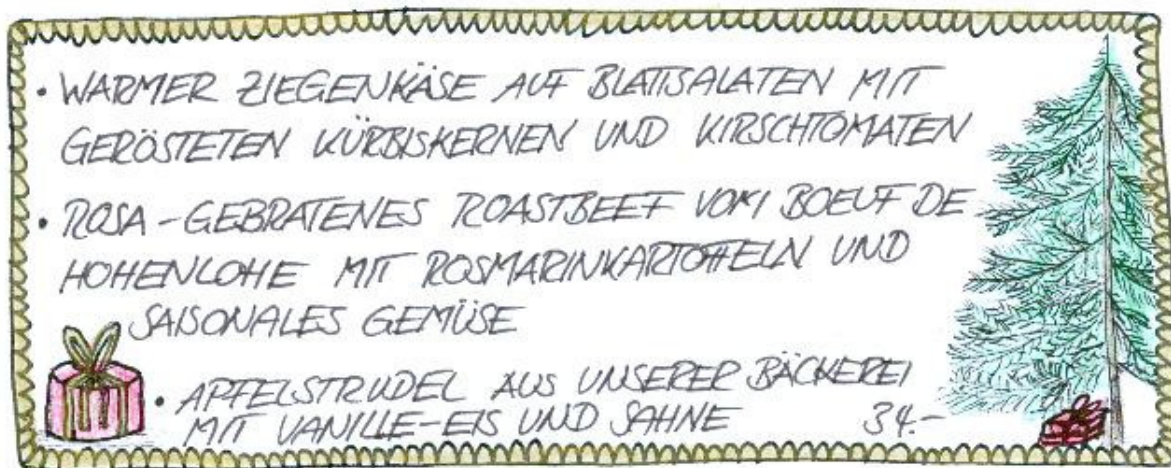


WINTERZAUBER IN DER ESELSMÜHLE

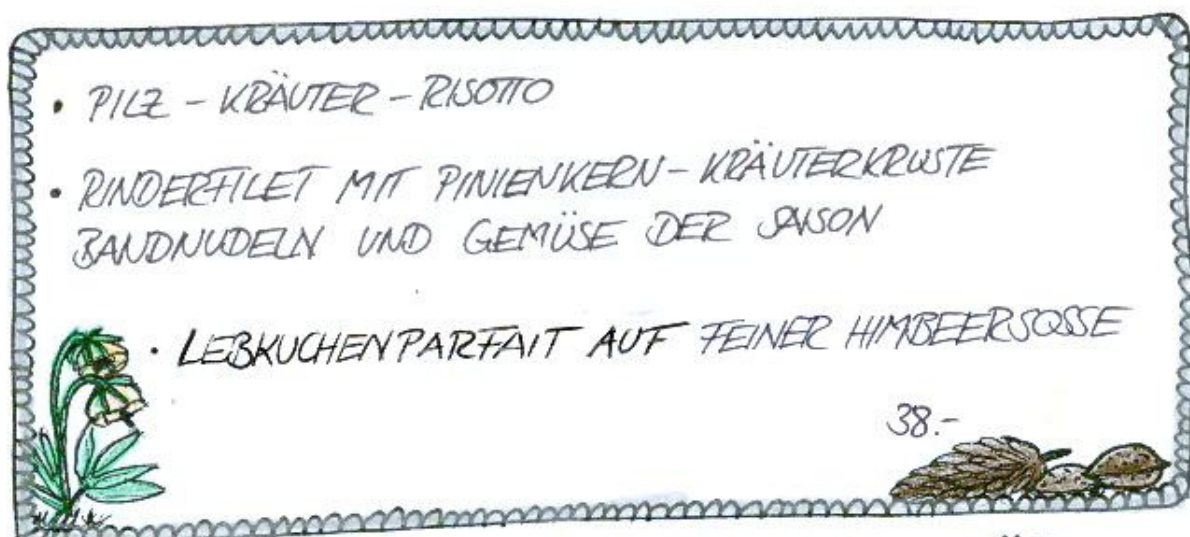
I.



- TOMATENCREMESUPPE MIT CROUTONS UND KÜRBISKERNÖL
- MEDAILLONS VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN MIT ROSMARIN UND PORTWEINSSOÛSE, GEMÜSE UND SPÄTZLE
- MOUSSE AU CHOCOLAT MIT ZIMT-ZWERSCHGEN 32.-



- WARMER ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALATEN MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KIRSCHTOMATEN
- ROSA-GEBRATENES ROASTBEEF VOM BOEUF DE HOHENLOHE MIT ROSMARINKARTOFFELN UND SAISONALES GEMÜSE
- APFELSTRUDEL AUS UNSERER BÄCKEREI MIT VANILLE-EIS UND SAHNE 34.-



- PILZ - KRÄUTER - RISOTTO
- RINDERFILET MIT PINIENKERN-KRÄUTERKRUSTE ZANDNUDELN UND GEMÜSE DER SAISON
- LEBKUCHENPARFAIT AUF FEINER HIMBEERSSOÛSE 38.-

ALLE GERICHTE IN BIO - ODER DEMETERQUALITÄT

MENÜ FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN

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