

Zur alten Mühle

Voorgerechten

Roomsoepje van zalmforel

met verse dille

€9,20

Huisgemaakte vissoep

met rouille, kaas en stokbrood

€9,80

Zwabische griesmeel knoedelsoep

€6,20

Twée sint-jakobsschelpen

rode biet schuim, wasabi kaviaar

€16,90

Voorgerechten bord "Alte Mühle"

Uitgelezen potpourri van onze vis-voorgerechten (huisgemarineerde en koud gerookte zalmforel met mosterdsausje, gerookte forelfilet met room-mierikswortel, mousse van zalmforel en beekridder, garnalencocktail), toast en boter

€18,20

Drie leuke garnalen

in aardappelmantel met chili-dip

€13,90

Gerookte forelfilet

met veenbes-room-mierikswortel, boter en toast

€13,40

3 veganistische, Japanse dumplings (Gyoza)

met groentevulling

€12,90

Het Bijzondere

Vissersschotel vanaf 2 personen

Filets van zalmforel, meerval, snoekbaars, beekridder, forel en garnaal met drieërlei sauzen, rijst, aardappelen en salade

€36,50 per persoon

Visspecialiteiten

Visfilet bord "Alte Mühle"

Filets van forel, snoekbaars en zalmforel met Riesling- en kreefsaus, kaviaar, aardappelen en salade

€30,90

Beekridder filet gebakken in boter

met aardappelen en salade

€29,90

Beekridder filet op Franse wijze

met sint-jakobsschelpen, witte noedels en wortelen

€32,90

Beekridder filet

uit het Eyach dal in champagnesaus met rivierkreeftjes en rijst

€30,50

Zalmforel filet gebakken in boter

met fijn knoflooksausje (dip), noedels en salade bord

€28,90

Zalmforel filet naar art des hauses

gegratineerd met kreeft-garnalen schuim, daarbij groene noedels en gemengde salade

€29,90

Visspecialiteiten (vervolg)

Forel "Müllerin"

gebakken in boter met gestoomde aardappelen en salade bord

€25,90

Forel "Fijnproever"

gebakken in boter met amandelen, gestoomde aardappelen en salade bord

€26,90

Forel blauw

gekookt in Riesling bouillon, met gesmolten boter, gestoomde aardappelen en gemarineerde bladsalade

€25,90

Forel filet "Florentijnse"

gebakken in boter, op spinazie gratineerd met sauce Hollandaise, daarbij aardappelen

€27,90

Forel "Elzasser"

gepaneerd in bierdeeg, remoulade en salade

€26,90

Gebakken snoekbaars filet "Vincent"

in sinaasappelsaus met groene peper, huisgemaakte noedels en salade

€29,50

Spaghetti met gegrilde garnalen

verse tomaten, kruiden en een vleugje knoflook, daarbij bladsalade

€24,90

Salade bord "Joschka"

Groot, gemengd salade bord met gegrilde filets van onze edelvissen, stokbrood

€24,90

Voor "Niet-viseters"

Zwabische ui-rosbief

met spätzle en salade bord

€33,00

Gesnipperd rund- en kalfsvlees

in roomsausje met spätzle en salade

€28,90

Quinoa bowl

met avocado, asperges, mango en wakame salade verfijnd met mango vinaigrette

€19,90

Heerlijke kalfmedaillons

in portwijnsausje met kroketten en salade

Beste gasten,

Graag serveren wij u van bijna alle gerechten ook kleinere porties (bij hele forellen gaat dit helaas niet) en trekken daarvoor €3 van de prijs af.

Als dessert bevelen wij aan

€30,90

Tiramisu met frambozen coulis

(mmmhm... lekker)

€8,90

Crème brûlée met kleine fruitsalade

€9,90

Vanille-ijs met hete frambozen

€8,50

Huisgemaakt maanzaad- en kaneel-ijs

op ahornsiroop

€8,50

IJskoffie

met bourbon-vanille-ijs / slagroom

€7,50

Onze fijne brandewijn

zoals kers, framboos, Williams peer, oude pruim en hazelnoot... (ook om mee te nemen)

Wijnaanbeveling

0,1l Miraval Rosé

Aroma's van aardbeien, frambozen en meloen

€8,00

Alexander Laible Sauvignon Blanc

0,7l fles

€49,00

Alexander Laible Weißer Burgunder

0,7l fles

€49,00

Voor Kenners

Ruinart blanc de blanc Champagne

kleine fles (0,375l)

€95,00

Hotel en Restaurant "Zur alten Mühle"

Im Gänzbrunnen · 75305 Neuenbürg · Tel. 07082/9240-0 · info@zordel.de

Allergenen en toevoegingen vindt u op een aparte kaart.