

Landhaus Füchtelner Mühle

12 Jahre „Kleine Menüs“

Eine Erfolgsgeschichte, die im November 2005 mit einem „Kleinen Gänse-Menü“ begann.

Im Februar 2006 wurde das Konzept auf Alternativmenüs ausgeweitet.

Seitdem sind die „Kleinen Menüs“ aus dem Speisenangebot der Füchtelner Mühle nicht mehr wegdenken.

Sie erfreuen sich nach wie vor sehr großer Beliebtheit. 3 kleine Gänge, die zusammen eine Portion darstellen, ohne den Magen oder den Geldbeutel zu strapazieren.

„Das kleine Kökelsumer Mühlen Menü“

Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern

** * **

*Ragout von Schweinefiletspitzen in Rahmsauce
mit Pfifferlingen, Broccoli und Tagliatelle*

** * **

Rhabarber-Kompott mit Topfenspeise

€ 20,90

Das kleine Menü mit großem Hauptgang

Entenkraftbrühe mit Curryhäubchen

** * **

*Entrecote vom argentinischen Weiderind
mit Pfifferling-Türmchen, pommes frites und gemischtem Salat*

** * **

Panna cotta mit Erdbeeren

€ 34,00

Besonders zu empfehlen:

Pfifferlingcremesuppe mit Kräutern € 8,50

Kleine Portion € 5,50

** * **

*Gebratene Nordsee-Seezunge mit Petersilienkartoffeln
und Kopfsalat in Hausdressing Preis nach Gewicht*

Erklärung zum Seezungenpreis:

*Wir verkaufen nur Nordsee-Seezungen, keine Rotzungen, keine Atlantikzungen,
die in Form und Aussehen nahe der Seezunge sind. Geschmacklich bleiben alle anderen Plattfische,
mit Ausnahme großer Steinbutte hinter der Nordsee-Seezunge zurück.*

Die Nordsee-Seezunge ist meist Beifang, in jedem Fall wird nachhaltig und Art erhaltend gefischt.

Das erklärt den marktgerechten Preis!

Der Genuss einer Nordsee-Seezunge ist und wird einzigartig bleiben.