

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“

Hausgemachte Entenrahmsuppe

** * **

*Ragout von Schweine- und Rinderfiletspitzen
und Roastbeef in Rahmsauce
mit Steinpilzen und Champignons,
dazu Kartoffelplätzchen und kleiner Blattsalat*

** * **

*Großmutter gestürzter Schokopudding
mit Vanillesauce*

€ 21,90

Das kleine Menü mit großem Hauptgang

Waldpilzcremesuppe mit Kräutern

** * **

*Entrecote vom argentinischen Weiderind aus der Grillpfanne
mit gebratener Tomate, zweierlei Saucen,
pommes frites und gemischtem Salat*

** * **

Panna cotta mit Sauce Melba

€ 34,00

* * *

***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.