

# *Landhaus Füchtelner Mühle*

## *13 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 wegzudenken.*

*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.*

### *„Essen wie bei Müttern“*

*Frühlings-Kräutersüppchen  
mit Croutons*

*\* \* \**

*Hausgemachte Fleischbällchen „Königsberger Art“  
weiße Samtsauce auf Wunsch mit Nonpareilles Kapern  
Butterreis und Kopfsalat*

*\* \* \**

*Grießpuddingtimbale  
mit Beerenragout*

*€ 16,90*

### *Das kleine Menü mit großem Hauptgang*

*Wurstsalat mit Mozzarella Top  
an Blattsalat-Bouquet*

*\* \* \**

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

*\* \* \**

*Panna cotta mit Sauce Melba*

*€ 34,00*