

Landhaus Füchtelner Mühle

„Das Kleine Menü“

*3 kleine Gänge, die zusammen eine Portion darstellen,
ohne den Magen oder den Geldbeutel zu strapazieren.*

„Das kleine Mühlen-Menü“

Melonen-Friseesalat mit Frischkäserolle

oder

Hopp's Tomatensuppe

** * **

*Entenbraten
-Brust- und Keulenstück, entbeint-
mit Sauerkirschen,
Tagesgemüse und Macairekartoffeln*

oder

*Schweinehaxenbraten -ohne Knochen-
auf Röstkartoffeln mit Tagesgemüse*

** * **

Milchreis mit Aprikosenragout

Menü mit Entenbraten € 23,20

Menü mit Schweinehaxenbraten € 18,80

Landhaus Füchtelner Mühle

Besonders zu empfehlen:

Sauerländer Waldpilzsuppe mit Croutons

€ 7,90

Kleine Portion

€ 5,00

*Gebratene Lammfilets -die Echten, keine Jungschaffilets-
auf jungen Böhnchen mit Olivenmedaillons
und St. Albray-Käse gratiniert, dazu Gratinkartoffeln*

€ 25,90

* * *

*Filetsteak vom argentinischen Weiderind
überbacken mit Gorgonzola,
dazu Pfeffersauce, Mandelbroccoli und pommes frites*

100g Steak € 19,50

200g Steak € 38,90

* * *

*Zarter Rehkeulenbraten „Hubertus“ mit Preiselbeerbirne,
Rahmpilzen und Holundersauce,
dazu Rosenkohl und gebackene Kartoffelplätzchen*

€ 31,50

* * *

*Elsässer Schweinelendchen-Schnitzel (natur gebraten)
mit Ziegenkäse gefüllt,
serviert auf Rieslingkraut, dazu Bratkartoffeln*

€ 19,90

Frischer Gänsebraten

*Knuspriger Gänsebraten -Brust und Keule,
entbeint- mit Maronenschmorapfel,
Rosenkohl und Röstkartoffeln*

€ 28,00

Kleinere Portion € 22,00