

Landhaus Füchtelner Mühle

Vorspeisen

*Feinster Räucherlachs -beste Premiumqualität-
mit Sahnemeerrettich, Salatgarnitur und Kartoffelplätzchen*
€ 21,50

* * *

*Gratiniertes halbes Dutzend Weinbergschnecken
mit raffinierter Kräuterbuttermischung*
€ 11,50

* * *

*Blattsalate in Balsamicoessig dressing
mit gebratenem Ziegenkäse und Honig*
€ 11,50

Suppen

*Kökelsümer Kartoffelcremesuppe
mit Sahnehäubchen und Schinkenchip*
€ 7,90

* * *

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüse*
€ 7,50

Landhaus Füchtelner Mühle

Hauptgerichte

*Florentiner Schweinelendchen mit Blattspinat
und Käse überbacken, dazu Tagliatelle*
€ 28,00

* * *

*Medaillons von der Schweinelende mit Pilzsauce,
röschem Speck, Tomate und Krustelpetersilie,
dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat*
€ 28,20

* * *

*Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit geröstetem grünen Pfeffer,
dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat*
€ 36,50

* * *

*Gebratene Lammfilets auf Strauchböhnchen
mit Gorgonzola überbacken, Tomaten-Pimento Relish,
zweierlei Saucen und Gratinkartoffeln*
€ 34,90

* * *

*Halbe ofenfrische Ente -butterweich und knusprig-
mit Broccoliröschen und gebackenen Kartoffelplätzchen*
€ 34,50

* * *

*„Bol Aquitaine“ Gebratener Fisch aus Fluß und Meer,
rote Garnelen, Poulet und Chorizo (Fisch ohne Gräten und Haut)
in einer Bol mit Gartengemüsen serviert*
€ 34,00

Landhaus Füchtelner Mühle

Für Vegetarier

„Tagliatelle Spinat“

*Frische Bandnudeln mit Blattspinat
in Rahmsauce mit Käse überbacken*

€ 14,90

** * **

*Gratin von jungen Gemüsen
mit Sauce hollandaise überbacken*

€ 14,90

Für den kleinen Hunger

*Bandnudeln in Schnittlauchsauce
mit Streifen von Räucherlachs*

€ 18,20

Kalte Speisen

„Chef Salade“

*Großer Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen,
gekochtem Ei und Cocktailsauce*

€ 16,50

** * **

*Frische Blattsalate in Balsamicoessig dressing
mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln*

€ 16,50