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 Hausdressing
mit gewürfeltem Ziegenkäse
€ 9,90

Suppen

Kökelsumer 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
€ 33,00

*** * ***

Medaillons von der Schweinelende mit Pilzsauce,
röschem Speck, Tomate und Krustelpetersilie,
dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat
€ 33,20

*** * ***

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit geröstetem grünen Pfeffer,
dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat
€ 39,50

*** * ***

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat
mit Kräuterkrume überglänzt,
Noilly Prat Sauce und Butterkartoffeln
€ 30,50

Für 4 Personen:
Ganze Gans, knusprig gebraten, am Tisch tranchiert
mit den klassischen Beilagen wie Kartoffelklößen,
Apfelrotkohl und Schmorapfel mit Preiselbeeren
€ 140,00
Aus Zeitgründen, resultierend aus der gegenwärtigen
Personalmisere, bieten wir nur Ganze Gänse an,
keine Portionen und keine Gänse für Ausser Haus!

Landhaus Füchtelner Mühle

Für Vegetarier

„Tagliatelle Spinat“
Frische Bandnudeln mit Blattspinat
in Rahmsauce mit Käse überbacken
€ 19,50
**** * ****

Gratin von jungen Gemüsen
mit Sauce hollandaise überbacken
€ 19,50

Für den kleinen Hunger

Bandnudeln in Schnittlauchsauce
mit Streifen von Räucherlachs
€ 20,50

Kalte Speisen

„Chef Salade“
Großer Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen,
gekochtem Ei und Cocktailsauce
€ 19,50
**** * ****

Frische Blattsalate in Balsamicoessigdressing
mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln
€ 19,50