

Landhaus Füchtelner Mühle

Vorspeisen

*Gratiniertes halbes Dutzend Weinbergschnecken
mit raffinierter Kräuterbuttermischung*

€ 13,50

** * **

*Blattsalate in Hausdressing
mit gewürfeltem Ziegenkäse*

€ 11,00

Suppen

*Hausgemachte Waldpilzsuppe
mit Sahne und Croutons*

€ 8,50

** * **

*Klare Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüse*

€ 8,20

Unser Kleines Menu

Kleine Suppe, kleiner Hauptgang und kleines Dessert

Wöchentlich wechselnd

Landhaus Füchtelner Mühle

Hauptgerichte

*Florentiner Schweinelendchen (180-200g) mit Blattspinat
und Käse überbacken, dazu Tagliatelle*
€ 33,90

* * *

*Gebackene Jungschweinfiletschnitzel
auf Pilzsauce "Sauerländer Art"
auf Röstkartoffeln
dazu gemischter Salat*
€ 27,90

* * *

*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*
€ 34,50

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
€ 19,90*

** * **

*„Chef Salade“
Bunter Salatteller in Hausdressing
mit Käsestreifen und gekochtem Ei
€ 19,50*

*Wir halten eine gesonderte Speisekarte mit der
Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen für Sie bereit.
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter/innen an*

Landhaus Füchtelner Mühle

Feinste Kaisermatjesfilets aus Holland - Fang 2026 -

Unsere beliebten Matjesgerichte der vergangenen Jahre . . .

*. . . „Hausfrauen Art“ in einer Joghurt-Sahnesauce mit Zwiebel,
Gewürzgurke, Äpfeln und Gartenkräutern,
dazu Butterkartoffeln und Salatbouquet
4 Filets € 18,20*

*. . . mit Sahnemeerrettich, roten Zwiebeln,
Böhnchen und Röstkartoffeln
4 Filets € 19,80*

*. . . auf Toast mit fruchtiger Currysauce,
Preiselbeeren und Salatbouquet
3 Filets € 14,50*

*. . . auf gebuttertem Schwarzbrot mit unserer
leckeren Senfdillsauce garniert, Salatbouquet
3 Filets € 16,50*

*„QuadroFOODNIE“
von allen Gerichten etwas
4 Filets € 21,50*

1 Filet zusätzlich € 2,50

Landhaus Füchtelner Mühle

Unsere Dessertkarte

Neu aus der Mühlen Patisserie

Hausgemachtes Eisparfait von Mango

mit Erdbeersalat € 14,50

Probierportion € 8,90

** * **

Unser „Dauerbrenner“

Rotes Beeren Ragout von Erdbeeren, Himbeeren,

Johannisbeeren und Heidelbeeren

mit Vanillesauce und Vanilleeiscrème € 10,50

Kleinere Portion € 7,90

** * **

Der Klassiker

Crème Brûlée – es gibt mehrere verschiedene Interpretationen.

Hier unsere:

Gestockte Ei-Vanillecrème kalt mit Zucker karamellisiert,

dazu servieren wir ein Sorbet des Tages € 9,90

** * **

Gepimptes Leckerchen

Caramel Panna cotta mit seinem Sirup

und Früchtegarnitur € 8,50

** * **

Tagesdessert

häufig wechselnd -nach Verfügbarkeit- € 6,50

** * **

„QuadroFoodnie“

Dessertteller von Allem etwas

für 1 Person € 16,90 für 2 Personen € 22,00