

M A R T I N S T E I N E R

M Ü H L E N À L A C A R T E

S P E I S E K A R T E

M A R T I N S T E I N E R
A L M E R S C H L O S S M Ü H L E

S C H L O ß S T R A ß E 1 3
5 9 9 2 9 B R I L O N

T E L E F O N : + 4 9 (0) 2 9 6 4 - 9 4 5 1 4 3 0
T E L E F A X : + 4 9 (0) 2 9 6 4 - 9 6 7 9 8 0 6

WWW.ALMER-SCHLOSSMUEHLE.DE

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag 17-22 Uhr
Samstag 12-15 & 17-22 Uhr
Sonntag 12-15 & 17-20 Uhr

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

FRÜHLINGS - GOURMETMENÜ

BROT & BUTTER

THUNFISCH & SESAM

mit Sushi-Reis, Koriander & Nori 24 EUR

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Zweierlei von der Wachtel & Kresse 16 EUR

POCHIERTES KALBSFILET VON PETERS FARM

Mit wildem Lila Blumenkohl & Kartoffelwaffel 45 EUR

BABA au RHUM

mit Vanillesahne & Saint James Rum 18 EUR

MENÜ komplett 84 Euro

3 Gang 69 EUR (ohne Suppe)

Letzte Bestellung für das Feinschmeckermenü um 20:30 Uhr.

VORWEG

BEEF TATAR „SCHLOSSMÜHLEN KLASSIKER“	18 EUR
mit Senfcreme & Bittersalaten	
ELSÄSSER WEINBERGSCHNECKEN.....	16 EUR
mit Knoblauch-Kräuterbutter & frischen Baguette	
WIENER BACKHENDEL	19 EUR
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion.....	16 EUR
FRÜHLINGS-BLATTSALATE	10 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	
...mit drei Stück gebratenen Riesengarnelen in Kräuterbutter.....	18 EUR

ZWISCHENDURCH

WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	10 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	
Bouillabaisse „Marseille“	22 EUR
mit reichlicher Einlage & Rouille Crouton	

MITTENDRIN

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN 32 EUR

zwei ganz dünne, in Butterschmalz gebratene Schnitzel

mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren, lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

kleine Portion..... 25 EUR

GEGRILLTES SIRLOIN STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 330g 39 EUR

.....ca. 220g 34 EUR

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 230g 45 EUR

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

STEAKBEILAGEN

- dazu kleiner Beilagensalat mit Hausdressing 5 EUR
- dazu Mühlenfritten & Kräuterbutter 6 EUR
- dazu Süßkartoffelpommes & Spicy Mayo 8 EUR
- dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 5 EUR

„SÛPREME VON MAISPOULARDE“

Sanft gegarte Brust mit Bärlauch & Morcheln gefüllt 24 EUR

mit Fregola Sarda, Hendeljus & Bimi

„LAMMHÜFTE IN DER KRÄUTERKRUSTE“

mit Karotten-Ingwergemüse, Bärlauch Püree & Rosamarin-Jus 34 EUR

SPARGEL-RAVIOLI	22 EUR
mit Ricotta, Zitrone, gehobeltem Parmesan & Beilagensalat (V)	
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART.....	28 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Beilagensalat & Schwenkkartoffeln	
SEESAIBLINGSFILLET AUF DER HAUT GEBRATEN	32 EUR
mit Fregola Sarda, Bimi & Hummerschaum	

DANACH

YUZU-CHEESECAKE.....	14 EUR
mit weißer Schokolade, Vanille und frischen Beeren & Sorbet	
KAFFEE „GOURMET“	9 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	10 EUR
Vanilleeiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
FRANZÖSISCHE ROHMILCH-KÄSEAUSSWAHL.....	16 EUR
mit Marillensenf, Trauben & Brot-Kracker	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	pro Person 14 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeiscreme	