



MAIMÜHLE

Speisekarte

Moselfränkisches Menü

Menü:

Gratinierte Räucherforelle

mit Meerrettichkruste auf Rote-Bete, verfeinert mit Bliesgau-Mohnöl

Schweisfilet

Schweinefilet vom Troulerhof mit Kruste vom lothringer Käse
auf feinem Gemüsebett und hausgemachten bunten Krokettten

Eine Kugel lothringer Mirabellensorbet

mit einem Schuss Mirabellenbrand

Feinschmecker Menü

Menü:

Gebackener Ziegenkäse

mit frischen Kräutern und Fuchshonig auf Belmacher Linsen
verfeinert mit Jacoby's Apfel-Balsamico und geröstetem Bauernbrot

Rosa gebratene Kalbsmedaillons

mit frischen Pfifferlingen, Nudeln vom Bauernhof Rock und feinem Gemüse

Frühjahrsvariation

Hausgemachtes Mandeleis, Buttermilch-Zitroneneis, Erdbeereis vom Bauernhof
auf Früchtebett und Krokanthippe

