



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 Krokette

Eine Kugel lothringer Mirabellensorbet

mit einem Schuss Mirabellenbrand

Feinschmecker Menü

Menü:

Filet von der Goldforelle

Kräuter-Pinien-Vinaigrette und Thymian Perlgraupenrisotto

Hochwald Rinderfilet

Röstzwiebeln, Bohnencassoulet und Gratin Lorraine

Mirabellen Crumble

Mirabellenkompott, Amarettini Streusel und milde Ziegenfrischkäse Crème

