



FRÜHLINGSMENÜ 2025

MÜHLENTAPAS

Gebackener Krapfen | Eigelbcrème | Trüffel

Sauerkraut-Grüner Apfel -Macaron | Schweinebauch | Gepoppte Schwarte
Sauerkraut | Gurke

Cupcake | Kopfsalatmousse | Taschenkrebs | Gurkenrelish | Radieschen

FRÜHLING IM BERGISCHEN LAND

Waldkräutersalat | Kalt geräucherte Bergisch Forelle
Spargel in Rapsöl | Erbsensud

HOCHZEITSSUPPE

Brennnesselsuppe | Eierstich | Rinderragout | Rinderessenz | Trüffel

LACHS AUS DER TAVERNE

Label Rouge Lachs | Ouzo | Salzzitrone | Seeigel | Rote Garnele

POULET DE BRESSE ET BOUDIN NOIR

Bresse Huhn | Salbei | Bohnen-Cassoulet | Boudin noir | Paprika

MAIBOCK & MISPELN

Rehrücken | Cassisjus | Gänseleber | Mispeln | Brandteigknusper

KINDHEIT IM SCHREBERGARTEN

Vanillepudding | Rhabarber | Grießbrei

Großes Menü 215 | Kleines Menü 185 | Weinbegleitung: groß 100 | klein 85

Gerne reichen wir zum Menü Käse von unserem Maitre fromage affineur Bernard Antony: 20

Die Menüpreise verstehen sich in EUR

