



Horster Mühle

1888

Menüvorschläge

Für festliche Anlässe bieten wir neben unserem À la Carte Angebot auch diese weiteren Menübestandteile an. Sie können hier ein einheitliches Menü ab 10 Personen zusammenstellen.

Vorspeisen:

Bruschetta auf geröstetem Baguette	€ 6,50
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto, Balsamico und Baguette	€ 7,20
Gemischter frischer Salat mit Americandressing und Baguette	€ 5,90
Gemischte mediterrane Vorspeisen: Antipasti mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons und Oliven, Parmaschinken, Datteln im Speckmantel, Aioli und Baguette	€ 15,--
Vitello Tonnato aus dem Kalbsrücken mit Baguette	€ 13,50

Suppen (serviert in der Tasse)

Hochzeitssuppe (Bouillon mit Einlage)	€ 6,60
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Baguette	€ 6,60
Champignoncremesuppe mit Schnittlauch	€ 6,60
Kartoffellauchsuppe mit Scampi	€ 6,60
Spargelcremesuppe (nur in der Spargelsaison)	€ 6,60
Kürbiscremesuppe mit Scampi (Okt. Bis Dez.)	€ 7,50



Horster Mühle

1888

Hauptspeisen

Zu folgenden Gerichten servieren wir Gemüseplatten bestehend aus Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen, Bohnen und Sauce Hollandaise, gebratene Champignons, Salzkartoffeln, Kroketten und entsprechende Saucen.

(Wir servieren so lange bis der letzte Gast gesättigt ist)

Zweierlei Schmorbraten aus dem Rindertafelspitz und dem Schweinenacken	€ 24,80
Rinderschmorbraten und Schweinemedallions im Speckmantel	€ 28,20
Maishähnchenbrust und Schweinemedallions im Speckmantel	€ 28,20
Kleine Rumpsteaks und Schweinefiletmedallions im Speckmantel	€ 34,80
Roastbeef mit Kräuterkruste im Ganzen gebraten	€ 35,50
Rinderfilet im Ganzen gebraten	€ 43,--

Wild, Ente und Gans

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Preiselbeerpfirsich, Butterbohnen und Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten (*Satt*) € 29,40

Zweierlei aus der Rehkeule: Geschmorte Rehnuss und rosa gebratene Ober- und Unterschale mit Preiselbeerpfirsich, Butterbohnen, Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten (*Satt*) € 37,70

Wildplatte mit Medallions von Hirsch- und Rehrücken, Preiselbeerpfirsich, Champignons, Bohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Rotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln (*Satt*) € 44,50

Ente kross aus dem Ofen mit Schmorapfel, Rotkohl, Broccoli, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Kroketten (*Satt*) € 32,50

Ganze Gans für 4 Personen (November und Dezember)

Die Gans wird in der Küche tranchiert und mit folgenden Beilagen serviert: Schmorapfel, Sauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Kroketten, Salzkartoffeln

Preis auf Anfrage



Horster Mühle

1888

Rustikal:

Mühlenplatte:

Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahm, Roastbeef mit Remoulade, hausgemache Sülze und Grützwurst mit Apfelmus und Bratkartoffeln (Satt)	€ 24,--
Mit Omas angemachtem Salat als Vorspeise	€ 27,50

Dessert:

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 6,30
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,30
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 6,30
Weiß und braune Mousse au Chocolat mit Sahne und frischen Früchten	€ 8,10
Pfirsich Melba	€ 6,50
Pana Cotta auf Himbeermarkspiegel	€ 7,90
Mascarponecreme im Glas mit Himbeermark	€ 6,30

Saison Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,70
Frische Blaubeeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,70

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Schmanns und das Team der Horster Mühle



Horster Mühle

1888
Tel: 04105 - 82643
info@horstermuehle.de
www.horstermuehle.de