



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Menü

Kartoffel-Kresse-Süppchen mit Currysahnehaube EP 6,50
€
Weinempfehlung: **20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)**

* * *

Hauptgang wahlweise

Ragout vom Soonah-Lamm EP 23,50 €
mit Kartoffelklößen und Beilagensalat
Weinempfehlung: **17er Pinot noir Rotwein - trocken (Nr. 120)**

Zander an Blattspinat und Reis-Mix EP 23,50 €
(nicht als Seniorenteller möglich)
Weinempfehlung: **20er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)**

* * *

hausgemachtes Schokoladen-Mousse EP 8,50
€
an Eierlikör-Sahne und kandierten Apfelspalten

Menüpreis: 38,50 €



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Suppe

Wild-Consommé mit Fleischklößchen 6,50
€
Weinempfehlung: 20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)

Vorspeise

Wildschinken an Birnen-Meerrettich-Chutney 11,50 €
und Feldsalat
Weinempfehlung: 20er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)

Terrine vom Lachs und Wachtelei an Feldsalat 11,50 €
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09)

Flammkuchen

Flammkuchen – klassisch mit Zwiebeln und Speck 10,50 €
Weinempfehlung: 20er Gewürztraminer -feinherb (Nr. 115)

Flammkuchen – mit Lachs und Lauch 12,00 €
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09)



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgang

- Großer Salatteller mit Wachteleiern und Feige
dazu Baguette 13,50 €
Weinempfehlung: 20er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)
- Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse, Honig und Kräutern
an Feldsalat 15,50 €
Weinempfehlung: 20er Bacchus - mild (Nr. 31)
- Wildbratwürste mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing 15,00 €
Weinempfehlung: 14er PunktLandung Rotwein - trocken (Nr. 53)
- Schnitzel Wiener Art vom Soonahe-Landschwein
mit Pommes Frites und Beilagensalat 16,00 €
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09)
- Schnitzel vom Soonahe-Landschwein 17,00 €
an gebratenen Zwiebeln mit Pommes Frites und Beilagensalat
Weinempfehlung: 18er Riesling - halbtrocken (Nr. 20)
- Schnitzel vom Soonahe-Landschwein 17,00 €
an Pfeffer-Weinbrand-Rahm mit Pommes Frites und Beilagensalat
Weinempfehlung: 20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)
- gebratene Rinderleber mit Zwiebeln und Äpfeln 18,50 €
an Kartoffelpüree und Beilagensalat
Weinempfehlung: 18er Domina Rotwein - mild (Nr. 55)



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Seeteufel an Reis-Mix
und Beilagensalat 23,50 €

Weinempfehlung: 20er Riesling Hochgewächs - trocken (Nr. 10)
Monzinger Frühlingsplätzchen "vom schiefriegen Kies"

Rumpsteak vom SoonAhe-Rind 27,50 €
an hausgemachter Kräuterbutter oder gebratenen Zwiebeln
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

Weinempfehlung: 14er Libido Rotwein - trocken (Nr. 63)

Kaninchenrücken an Wildkräutersoße 28,50 €
mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing

Weinempfehlung: 18er Riesling Spätlese - trocken (Nr. 16)

Stadtmühlen - Lamm -Wochen

Tranchen von der geschmorten SoonAhe-Lamm-Keule 28,00 €
an Speckbohnenbündelchen und Bratkartoffeln

Weinempfehlung: 18er Riesling Spätlese - trocken (Nr. 16)

Rücken vom SoonAhe-Lamm an Rosmarinsoße 29,00 €
an Speckbohnenbündelchen und Kartoffelgratin

Weinempfehlung: 14er Libido Rotwein - trocken (Nr. 63)

Verschiedene Hauptgänge werden mit einem Abschlag von 2,00 € auch
als Seniorenteller serviert.



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	4,50 €
kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	8,50 €

Dessert

3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)	4,80 €
Portion Sahne	0,50 €
lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern	9,00
€	
an Orangenfilets und einem Bällchen Vanilleeis	
Likörempfehlung: Winzerkaffee	

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung vor.