



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Suppe

Frühlingszwiebelcremesuppe mit Sahnehaube 7,50 €
Weinempfehlung: 21er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)

Vorspeisen

Kaltes Roastbeef an Creme von der Räucherforelle 12,00 €
Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 09)

Ziegenkäse auf Rucola und Rote Beete 11,00 €
mit Honig-Senf-Dressing dazu frische Baguette
Weinempfehlung: 22er Gewürztraminer - feinherb (Nr. 115)

Für den kleinen Hunger

Bandnudel in Sahnesoße mit Garnelenspieß 14,50 €
Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 10)
Monzinger Frühlingsplätzchen "vom schiefrigen Kies"

Serviettenknödel an Champignonrahm und Salat 17,50 €
Weinempfehlung: 22er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)

Gebratene Blutwurst an Rieslingkraut dazu Bratkartoffeln 16,00 €
Weinempfehlung: 22er Riesling „S“ - feinherb (Nr. 25)
Monzinger Frühlingsplätzchen



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen an Kräuterschmand 17,50 €
Weinempfehlung: 22er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)

Großer bunter Salatteller 13,50 €
mit Mango-Ingwer-Chutney dazu frisches Baguette
Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 09)

Hauptgerichte

Großer bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen 18,50 €
mit Mango-Ingwer-Chutney dazu frisches Baguette
Weinempfehlung: 22er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)

Schnitzel Wiener Art vom Soonahe-Landschwein 18,50 €
Pommes Frites und Salat
Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 09)

Schnitzel vom SooNahe-Landschwein an Champignonrahm 20,50 €

Pommes Frites und Salat

Weinempfehlung: 22er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)

Schnitzel vom SooNahe-Landschwein 20,50

€

geschmorten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat

Weinempfehlung: 22er Rosé - trocken (Nr. 50)



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Schweinefilet-Medaillons an Champignonrahm 23,50 €

hausgemachte Spätzle und Salat

Weinempfehlung: 22er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)

Rumpsteak vom SooNahe-Rind 31,50 €

an Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln

Bratkartoffeln und Salat

Weinempfehlung: 15er Libido Rotwein - trocken (Nr. 63)

Hauptgerichte – Saisonempfehlung

Gebratenes Filet von der Seezunge 23,00 €

auf Perlgrauen-Karotten-Sellerie-Bett an Basilikumschaum

Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 10)

Monzinger Frühlingsplätzchen "vom schiefrigen Kies"

Sautiertes Steak vom SooNahe-Wildschwein 27,00 €
auf hausgemachten Kräutergnocchi mit Salat
Weinempfehlung: 17er Pinot noir Rotwein - trocken (Nr. 120)

Rücken vom SooNahe-Lamm 36,00 €
auf Perlgräuben-Karotten-Sellerie-Bett an Rosmarinsoße
Weinempfehlung: 14er Libido Rotwein - trocken (Nr. 63)

Ragout vom SooNahe-Lamm 28,00 €
hausgemache Spätzle und Salat
Weinempfehlung: 17er Pinot noir Rotwein - trocken (Nr. 120)

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



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites 5,00 €

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites 9,50 €

Hausgemachte Käsespätzle 7,50 €

Dessert

3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere)	5,30 €
Portion Sahne	0,70
€	

2 Kugeln Schokoladen-Eis mit Sahne treffen auf Eierlikör	6,00 €
--	--------

2 Kugeln Vanille-Eis mit Sahne treffen auf Winzerkaffee-Likör	6,00 €
---	--------

Hausgemachter Kokos-Vanille-Traumpudding an Erdbeersoße und gerösteten Mandelplättchen	8,50 €
---	--------

Apfel-Cranberry-Parfait auf Vanillespiegel	9,50 €
--	--------

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