



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
Tomatenuppe 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, Krokettens und entsprechende Saucen.
(Wir servieren solange bis der letzte Gast gesättigt ist)

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

Wild und Ente:

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Preiselbeerpfirsich, Butterbohnen und Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln und Krokettens (Satt)	€ 29,40
Zweierlei aus der Rehkeule: Geschmorte Rehnuss und rosa gebratene Oberund Unterschale mit Preiselbeerpfirsich, Butterbohnen, Rosenkohl, Rotkohl, Salzkartoffeln und Krokettens (Satt)	€ 37,70
Wildplatte mit Medaillons von Hirsch- und Rehrücken, Preiselbeerpfirsich, Champignons, Bohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Rotkohl, Krokettens und Salzkartoffeln (Satt)	€ 44,50
Ente kross aus dem Ofen mit Schmorapfel, Rotkohl, Broccoli, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Krokettens (Satt)	€ 33,70
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, Krokettens, Salzkartoffeln	Preis auf Anfrage



Horster Mühle

1888

Rustikal:

Mühlenplatte:

Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahm, Roastbeef mit Remoulade, hausgemachte Sülze und Grützwurst mit Apfelmus und Bratkartoffeln (Satt)
Mit Omas angemachtem Salat als Vorspeise

€ 24,--
€ 27,50

Dessert:

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 6,30
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,30
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 6,30
Weißes und braunes 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