Mühle
Schluchsee

Finger Food
Kleines Pils/z
Saibling, Meerrettich, Ei
Geflügelleber, Haselnuss, Kirsche
Ziegenkäse, Rote Beete, Schinken

Taschenkrebs, Buchweizen, Zitrone, Kaviar

Holzofenbrot & Butter

Zander
Feldsalatsalatvinaigrette, Wintertrüffel, Topinambur

Lachsforelle aus Albbruck
Zwiebelgewächse, Grapefruit, Muskatnuss

Steinbutt
Sauce Choron, Muschel, Kürbis, Krauseglucke

Raviolo vom Kalbskopf
Bries, Vin Jaune, Kohl, Trompetenpilz

Wachtelbrust
Gebratene Leber, Cranberry, Petersilienwurzel

Zwetschge
Haselnuss, Buttermilch, Baiser

Mille-feuille
Schwarze Johannisbeere, Mascarpone, Mädesüß

Hagebutten Salbei Baiser
Schwarzwälder Kirsch
Waldhonig Sandwich

Menu 234 Euro

Selektierter Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
+23 Euro

Weinbegleitung in 6 Gläsern 114 Euro

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene wendet euch gerne an unsere Servicemitarbeiter
For information on additives and allergens, please talk to our service staff

Mühle
Schluchsee

Finger Food
„Small Pils/z“
Char, horseradish, egg
Chicken liver, hazelnut, cherry
Goat's cheese, beetroot, ham

Crab, buckwheat, lemon, caviar

Wood-fired bread & butter

Pikeperch
Lamb's lettuce vinaigrette, winter truffle, Jerusalem artichoke

Salmon trout from Albbruck
Bulb vegetables, grapefruit, nutmeg

Turbot
Choron sauce, mussels, pumpkin, curly-feathered hen

Veal's Head Raviolo
Sweetbread, vin jaune, cabbage, trumpet mushroom

Quail breast
Fried liver, cranberry, parsley root

Plum
Hazelnut, buttermilk, meringue

Mille-feuille
Blackcurrant, mascarpone, meadowsweet

Rosehip Sage Meringue
Black Forest cherry
Forest honey sandwich

Menu 234 Euro

Selected raw milk cheese from Affineur Waltmann
+23 Euro

Wine paring in 6 glasses 114 Euro

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene wendet euch gerne an unsere Servicemitarbeiter
For information on additives and allergens, please talk to our service staff

Mühle
Schluchsee

Finger Food
Petit Pils/z
Omble chevalier, raifort, œuf
Foie de volaille, noisette, cerise
Fromage de chèvre, betterave rouge, jambon

Crabe, sarrasin, citron, caviar

Pain au feu de bois & beurre

Sandre
Salade de mâche à la vinaigrette, truffe d'hiver, topinambour

Truite saumonée d'Albbruck
Légumes à bulbe, pamplemousse, noix de muscade

Turbot
Sauce Choron, moules, potiron, poulet frisé

Raviolo à la tête de veau
Ris de veau, vin jaune, chou, champignon trompette

Poitrine de caille
Foie poêlé, canneberge, racine de persil

Prune
Noisette, babeurre, meringue

Mille-feuille
Cassis, mascarpone, reine-des-prés

Meringue à la sauge et aux cynorrhodons
Forêt-Noire
Sandwich au miel de forêt

Menu 234 euros

Fromage au lait cru sélectionné par l'affineur Waltmann
+23 euros

Accompagnement de vin dans 6 verres 114 euros

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene wendet euch gerne an unsere Servicemitarbeiter
For information on additives and allergens, please talk to our service staff