



## *Fürst Bismarck Mühle*

# *Menuevorschläge*

*auf den folgenden Seiten finden Sie  
eine Auswahl verschiedener Menuekomponenten  
die wir Ihnen als Anregungen für die Zusammenstellung  
Ihres Menues vorschlagen möchten*

*Stand 01.März 2009*

Die Preise beginnen bei einem 3-Gang Menue ab € 29,50, kombiniert mit der Getränkepauschale 1 liegen Sie bei € 61,00 pro Person für Menue und Getränke. (Auf Seite 12 haben wir Ihnen 3 verschiedene Menuezusammenstellungen aufgeführt.)  
Nach oben gibt es natürlich keine Grenzen . . .

Gern stehen wir Ihnen zur Verfügung, um mit Ihnen zusammen eine Menuefolge zu erarbeiten, die Ihren persönlichen Vorstellungen entspricht, Sie erhalten dann natürlich auch ein verbindliches Preisangebot.

Bitte beachten Sie, dass diese Menuevorschläge erst ab 25 Personen gelten.  
Sofern Ihr Gästekreis kleiner ist, würden wir mit Ihnen zusammen ein festliches Menue aus der aktuellen Speisekarte mit saisonalen Schwerpunkten auswählen.  
..... übrigens ***auch gern in Ihren eigenen vier Wänden.***

*Einige Gerichte sind saisonal abhängig und nicht immer verfügbar.*



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **VORSPEISEN** *Vegetarisch*

Cesars Salat mit Croutons, Pinienkernen und frischem Parmesan

Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Hausdressing

### **VORSPEISEN** *mit Fisch*

Lauwarmer Hummersalat auf Gurkenspaghetti  
mit Estragonmayonnaise und kleinem Salat

Ostsee-Räucheraal auf geröstetem Schwarzbrot mit Rührei

Flusskrebsscocktail „Klassisch“

Salat von frischen Zuckerschoten und Tomaten  
mit gratinierten Scampis und Paprikaschaum

Lauwarmes Pulpocarpaccio mit Kräutersalat Limonen und Oliven

Gebratene Jacobsmuscheln  
an Salat von grünem und weißem Spargel mit Passionsfrucht vinaigrette

Hausgebeizter Gravedlachs auf Kartoffelpuffer mit kleinem Salat

Carpaccio vom Thunfisch mit mariniertem grünen Spargel,  
feinem Friseesalat und weißem Balsamico

Grüner Spargel mit mariniertem Steinbeißer  
Schalottenrotweinvinaigrette und kleinem Salatbukett

Sashimi Thunfisch mit Teriaki Marinade  
Wasabi Eis und lauwarmen Mandel-Ingwersüppchen

Tatar von Lachs und Matjes auf gerösteten Schwarzbrotecken  
mit kleinem Salat und Hausdressing



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **VORSPEISEN** *mit Fleisch*

Original Bündner Fleisch mit Melonenspalten,  
Blattsalaten und Himbeervinaigrette

Kalbscarpaccio mit gebackenen Steinpilzen und Wiesenkerbelschaum

Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Apfel-Kapern

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und frischem Parmesan

Parmaschinken mit gefüllter Mascapone-Amaretti Feige  
und kleinem Salatbukett

### **VORSPEISEN** *mit Geflügel*

Geräucherte Barberie Entenbrust mit Feldsalat  
in Orangen-Balsamico-Vinaigrette und kleinem Salatbukett

Ausgelöste Wachtel an Portweinjus  
mit Feldsalat und Apfel-Sellerie Vinaigrette

Terrine von der Gänseleber mit schwarzen Trüffeln,  
Sauce Cumberland und Friséesalat

### **VORSPEISEN** *mit Wild*

Hausgemachte Wildwürstchen auf bunten Balsamicolinsen  
mit kleinem Salat und Apfelbalsamvinaigrette

Carpaccio vom Sachsenwälder Wildschweinschinken  
mit Tomaten-Basilikum Vinaigrette, Ruccola und Pinienkernen

Marinierter Wildschweinschinken mit Pinienkernen und Friséesalat



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **SUPPEN**

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne

Doppelte Wildkraftconsommée mit Chesterstange

Passierte Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Thymiancroutons

Spargelcremesuppe mit Klößen und Spargelspitzen

Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen

Champagner-Trüffelsuppe mit Forellen-Kaviar Sahne

Kerbelschaumsuppe mit Gewürzlachs

Cremesuppe von Äpfeln und Meerrettich mit mariniertem Tafelspitz

Zitronengrassüppchen mit gebratener Garnele

Krebssuppe mit Sahnehäubchen

Geeiste Gurkensuppe mit Flusskrebse

Getrüffelte Schwarzwurzelschaumsuppe mit Thymiancroutons

Hummerschaumsuppe mit Flusskrebsschwänzen und frittiertem Basilikum

Paprika-Cappuccino mit Jacobsmuschel, Scampi Koriandercreme  
und warmer Blätterteigstange



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **HAUPTGÄNGE** *aus dem Meer* (auch als kleiner Zwischengang)

Schleifen vom Limandesfilet auf Champagnersauce,  
pochiert mit jungen Lauchzwiebeln und Kürbismousse

Filet vom Fjordlachs, gegrillt auf Champagnersauce  
mit frittiertem Sauerkraut, glasierten Zuckerschoten  
und Wildreistimbale

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelecken

Pochierte Bachsaiblingsfilets mit Limonensauce,  
Kartoffel-Kräuternocken und grünem Spargel und Limettenschaum

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Weißweinsauce, Lauchgemüse und Butterkartoffeln

Seeteufelmedaillons auf Champagnerschaum  
mit glasierten Apfel-Schalottengemüse, geschmolzenen Tomaten  
und Kräuterrisotto

Red Snapper auf asiatischem Wokgemüse  
mit Glasnudeln und Zitronengrassauce



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **HAUPTGÄNGE** *aus dem Meer* (auch als kleiner Zwischengang)

Gebratene Seeteufelmedaillons  
auf rosa Pfeffersauce mit schwarzen Bandnudeln und Nadelböhnchen

Filet vom Steinbutt auf Champagnerkraut in Rahm  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Melissenpesto

Filet vom Heilbutt auf Noilly Prat Sauce  
mit tomatisiertem Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree

Filet vom Angelschellfisch mit herzhafter Dijonsensauce,  
Petersilienkartoffeln und süß/saurem Gurkensalat

Klassische Bouillabaisse  
mit Edelfischfilets, Scampi und Jacobsmuscheln,  
mit Sauce Rouille und geröstetem Kräuterbaguette

Roulade von Steinbutt und Thunfisch  
mit Zitronengrassauce und Raukepüree

Surf and Turf ½ Hummer und kleines Rinderfilet  
auf Blattspinat mit Sauce Choron und Trüffelpüree



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **HAUPTGÄNGE** *mit Fleisch und Geflügel*

Ofenfrische krosse Ente,  
erst die Brust, dann die Keule  
mit Orangensauce, Rotkohl oder Wirsing,  
Kroquetten oder Salzkartoffeln

Kalbsschnitzel,  
Natur auf weißem Spargel mit Rosmarinkartoffeln  
und Apfel-Balsamicojus

Gebratene Poulardenbrust auf jungem Lauchgemüse  
mit sautierten Roséchampignons und Kartoffelgratin

Rinderfilet mit Sauce Bearnaise,  
Gemüsebukett, Kroquetten und Grilltomate

Medaillons vom Rinderfilet mit Oliven-Kräuterkruste,  
Schalottenrotweinsauce, bunter Gemüseauswahl  
und Herzoginkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet mit Dijonsenfkruste,  
auf Spitzkohl mit Pfefferrahmsauce  
und Buttermilch-Kartoffelgratin

Marniertes Lammfilet auf Rosmarin-Barolosauce  
mit Ratatouillegemüse und Macairekartoffeln



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **HAUPTGÄNGE** *mit Fleisch*

Zartes Kalbsfilet mit Sauce Bearnaise,  
Bohnenbündchen, Herzoginkartoffeln und Grilltomate

Original Tafelspitz mit klassischer Meerrettichsauce  
und Bouillonkartoffeln

Zartes Friesenlammfilet auf Thymianjus  
mit Kräuterpüree im Wirsingblatt und Grilltomate

Gefüllte Lammschulter  
auf Bärlauchspinat mit jungem Mais und Ricottagnocci

Gefüllte Kalbsschulter mit Barolo-Schalottenjus,  
geschmolzenen Tomaten und mediterranem Kartoffelstrudel

Lammkarée mit Kräutersenfkruste  
auf Dattelsauce mit Auberginen-Zucchinirolade  
und Rosmarinkartoffeln



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **HAUPTGÄNGE** *aus dem Wald*

Rehrücken am Knochen rosa gebraten  
auf Ruccolapürée mit Gemüseterrine und Gewürztraminersauce

Saltimbocca vom Reh mit Wildschweinschinken  
auf Salbeibutter dazu Kartoffelpürée und Romanesco

Medaillons vom Rehrücken mit Waldkräuterkruste,  
Baroloschalottensauce, Gemüse der Saison,  
Pfifferlingen und Haselnusspätzle

Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholdersauce, Birne mit Preiselbeeren  
Wirsing in Rahm und Kartoffel-Steinpilzstrudel

Wildpfanne Sachsenwald:  
Filetgeschnetzeltes von Hirsch, Reh und Wildschwein,  
mit Apfel-Rotweinkügelchen, Schalotten,  
Steinpilzen und Haselnusspätzle

Rehkeule, rosa gebraten  
auf Steinpilz-Frühlingslauchpürée und Sauerkirschsauce



## *Fürst Bismarck Mühle*

**HAUPTGÄNGE** vegetarisch  
(auch als kleiner Zwischengang)

Hausgemachte Steinpilzravioli  
mit Kerbelschaum

Pikant mariniertes Tofuspieß  
auf Wokgemüse mit Sesam-Chilimarinade

Wirsing Risotto  
mit Sherrytomaten und Rougette Käse

Gefüllter Ziegenkäse-Knödeln  
im Cantuccinimantel mit Ingwer-Pflaumensauce

Waldpilze in Rahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln

Farfalle mit Pesto Rosso und gerösteten Pinienkernen

Tagliatelle in Sahnesauce mit Tatar vom Ziegenkäse



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **DESSERTVARIATIONEN**

Lasagnette von braunem und weißem Mousse mit gepfefferten Aprikosen

Gepfefferte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

Mascaponecreme im Schokoladengitter  
mit Himbeersahne und Drambouillesahne

Gebackene Banane im Wan-Tan Teig  
mit Schokoladen-Chili Sauce und Vanilleeis

Mini Apfeltaschen mit Vanilleeis auf Honig-Inger Spiegel

Himbeeren im Holunder-Maraskino Gelee auf Mascaponecremetörtchen

Creme Brulée mit frischen Früchten

Sorbet von Williams Christ und Waldfrucht mit Prosecco

Frittiertes Vanilleeis mit heißen Rumkirschen

Mousse von weißer und brauner Schokolade  
mit frischen Früchten

Frischer Obstsalat in hausgemachter Hippenschale

Eis und Heiß : Vanilleeis mit heißen Früchtchen

*oder Dessert vom Buffet :*

mit verschiedenen Cremes, Mousses, Eis und Fruchtvariationen,  
mit einer Käseauswahl und Feigensenf



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **Klassische Menuevorschläge für Ihre Feier:**

#### **Variante 1 - € 34,00 pro Person**

Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Hausdressing

\* \* \*

Katenrauchschinken mit Catalan Melone

\* \* \*

Gebratene Poulardenbrust auf jungem Lauchgemüse  
mit sautierten Roséchampignons und Kartoffelgratin

\* \* \*

Sorbet von Williams Christ und Waldfrucht mit Prosecco

#### **Variante 2 - € 46,50 pro Person**

Hausgebeizter Gravedlachs auf Kartoffelpuffer mit kleinem Salat

\* \* \*

Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen

\* \* \*

Medaillons vom Rinderfilet mit Oliven-Kräuterkruste,  
Schalottenrotweinsauce, bunter Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten

#### **Variante 3 - € 52,10 pro Person**

Carpaccio vom Thunfisch mit mariniertem grünen Spargel,  
feinem Friseesalat und weißem Balsamico

\* \* \*

Cremesuppe von Äpfeln und Meerrettich mit mariniertem Tafelspitz

\* \* \*

Medaillons vom Rehrücken mit Waldkräuterkruste, Baroloschalottensauce,  
Gemüsen der Saison, Pfifferlingen und Haselnusspätzle

\* \* \*

Lasagnette von braunem und weißem Mousse mit gepfefferten Aprikosen



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **TISCHEKOARTION:**

**Blumenschmuck**  
**€ 17,95 per Stück**

Der optische Mittelpunkt Ihres runden Tisches oder Ihrer Tafel sind frische Blumen. Gern bestellen wir für Sie entsprechend Ihrem Farbwunsch runde oder längliche Gestecke für € 19,95 pro Gesteck. Wir arbeiten mit den Floristen Miller 04104 21 35 oder Borchard 04104 35 05 zusammen, Gern können Sie die Tischdekoration auch n eigener Regie gestalten

**Menuekarten**  
**€ 2,40 per Stück**

Für Ihre Gäste und Sie zur Erinnerung an diesen besonderen Tag, individuell beschriftet, verschiedene Motive, auch als Platzkarten zu nutzen

**Tischbänder mit passenden Servietten**  
**€ 1,35 / ohne Band € 0,90 pro Person**

ein fröhlicher Farbpunkt in den Farben: Bordeaux, Rot, Gelb, flaschengrün und Blau, mit farblich passend eingebundener Servietten und passenden Kerzen

Je nach Auswahl Ihrer persönlichen Menuefolge beraten wir Sie gern bei der Wahl der korrespondierenden Weine und Getränke. Hier bietet unser Weinkeller eine Auswahl von 120 Weinen aus allen Regionen der Erde. Entsprechend der Art Ihrer Veranstaltung empfiehlt sich eventuell die Überlegung sich für eine unserer Getränkepauschalen zu entscheiden.

*Hiermit verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit*



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **Cocktailhäppchen zum Empfangserviert mit kleinen Sticks**

Kleine Nürnberger Bratwürstchen mit Senf	€ 1,00
Kleine Frikadelle mit feuriger Tomatensauce	€ 1,00
Scampi im Backteig	€ 2,00
Blätterteigtasche, gefüllt mit würzigem Hack	€ 1,50
Panierter Champignonkopf mit Sauce Tatar	€ 1,00
Kleine Frühlingsrolle mit süß/saurer Sauce	€ 1,00
Pflaume im Speckmantel	€ 1,00
Putenwürfel, gebraten mit Tandorisauce	€ 1,00
Kleiner gebackener Camembert mit Preiselbeersauce	€ 1,40
Scampis auf Currydipp	€ 2,00
Scampi auf Toast	€ 1,60
Mozzarella – Sticks gebacken	€ 1,90
Sate Sticks (kl. Fleisch-Spießchen)	€ 2,45

### **“Knabbern zum Empfang”**

Nachos mit Avocadomousse und Salsa	€ 1,40
Nußmix-Auswahl	€ 1,40
Salzgebäck	€ 1,40

### **“Süße Teilchen”**

Erdbeeren mit Schokoladenmantel	€ 1,50
Ananas mit weißer Schokolade und Pistazien	€ 1,50
Kleine Windbeutel, gefüllt mit Cassissahne	€ 1,50
Gefüllte Datteln mit Marzipan	€ 1,50



## *Fürst Bismarck Mühle*

### **Cannapees auf frischem Meterbrot dekoriert**

Frisches Mett mit Zwiebeln	€ 2,50
Geräucherte Putenbrust mit Sauce Verde	€ 2,50
Ei mit Ketakaviar	€ 2,50
Frischkäsecreme mit Salzgebäck	€ 2,50
Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich	€ 2,90
Camembert mit frischer Frucht	€ 2,50
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 2,90
Matjestatar mit Dillsenfcreme	€ 2,90
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 2,50
Gravedlachs mit Dillsenfcreme	€ 2,90
Roastbeef mit Remouladensauce	€ 2,90
Entenbrust mit Sauce Cumberland	€ 3,10
Parmaschinken mit Melone	€ 2,90
Tatar mit Gewürzgurke	€ 3,10
Finkenwerder Räucheraal mit Oliven	€ 3,50
Nordseekrabbensalat mit frischem Dill	€ 3,50
Hummerkrabbe mit Cocktailsaucel	€ 3,50

Sevruga Kaviar mit Creme Fraiche Preis nach Marktlage

(wir empfehlen pro Person 7 Stück)