



Fürst Bismarck Mühle

Menuevorschläge

Stand Mai 2011 / Hiermit verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit

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

Die Preise beginnen bei einem 3-Gang Menue ab € 34,00, kombiniert mit der Getränkepauschale 1 liegen Sie bei € 65,50 pro Person für Menue und Getränke (Im Anhang haben wir Ihnen 3 verschiedene Menue-Beispiele 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 - gerne auch für die Bewirtung Ihrer Gäste in Ihren eigenen vier Wänden

Bitte beachten Sie, dass diese Menuevorschläge erst ab einer Gästeanzahl von 25 Personen gelten. Sofern Ihr Gästekreis kleiner ist, würden wir mit Ihnen zusammen ein festliches Menue aus der aktuellen Speisekarte mit saisonalen Schwerpunkten auswählen. Einige Gerichte sind saisonal abhängig und somit nicht immer verfügbar.



Fürst Bismarck Mühle

VORSPEISEN mit Fisch

Lauwarmer Hummersalat auf Gurkenspaghetti mit Estragonmayonnaise und kleinem Salat	Preis nach Marktlage
Ostsee-Räucheraal auf geröstetem Schwarzbrot mit Rührei	Preis nach Marktlage
Flusskrebscocktail „Klassisch“	€ 10,50
Salat von frischen Zuckerschoten und Tomaten mit gratinierten Scampis und Paprikaschaum	€ 10,50
Lauwarmes Pulpcarpaccio mit Kräutersalat Limonen und Oliven	€ 9,50
Gebratene Jacobsmuscheln an Salat von grünem und weißem Spargel mit Passionsfrucht vinaigrette	€ 12,50
Hausgebeizter Gravedlachs auf Kartoffelpuffer mit kleinem Salat	€ 9,50
Carpaccio vom Thunfisch mit mariniertem grünen Spargel, feinem Friseesalat und weißem Balsamico	€ 10,50
Grüner Spargel mit mariniertem Steinbeißer Schalottenrotwein- vinaigrette und kleinem Salatbukett	€ 10,00
Sashimi Thunfisch mit Teriaki Marinade Wasabi Eis und lauwarmen Mandel-Ingwersüppchen	€ 13,50
Tatar von Lachs und Matjes auf gerösteten Schwarzbrotecken mit kleinem Salat und Hausdressing	€ 8,50



Fürst Bismarck Mühle

VORSPEISEN mit Fleisch

Original Bündner Fleisch mit Melonenspalten, Blattsalaten und Himbeervinaigrette	€ 11,50
Kalbscarpaccio mit gebackenen Steinpilzen und Wiesenkerbelschaum	€ 11,50
Vitello Tonato mit Thunfischsauce und Apfel-Kapern	€ 10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und frischem Parmesan	€ 11,50
Parmaschinken mit gefüllter Mascapone-Amaretti Feige und kleinem Salatbukett	€ 9,50

VORSPEISEN mit Geflügel

Geräucherte Barberie Entenbrust mit Feldsalat in Orangen-Balsamico-Vinaigrette und kleinem Salatbukett	€ 11,00
Ausgelöste Wachtel an Portweinjus mit Feldsalat und Apfel-Sellerie Vinaigrette	€ 13,50



Fürst Bismarck Mühle

VORSPEISEN mit Wild

Hausgemachte Wildwürstchen auf bunten Balsamicolinsen mit kleinem Salat und Apfelbalsamvinaigrette	€ 7,50
Carpaccio vom Sachsenwälder Wildschweinschinken mit Tomaten-Basilikum Vinaigrette, Ruccola und Pinienkernen	€ 9,50
Marinierter Wildschweinschinken mit Pinienkernen und Friséesalat	€ 10,00

VORSPEISEN Vegetarisch

Cesars Salat mit Croutons, Pinienkernen und frischem Parmesan	€ 9,50
Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Hausdressing	€ 4,50



Fürst Bismarck Mühle

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	€ 5,50
Doppelte Wildkraftconsommée mit Chesterstange	€ 6,50
Passierte Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben	€ 6,90
Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Thymiancroutons	€ 6,50
Spargelcremesuppe mit Klößen und Spargelspitzen	€ 4,90
Grüne Pfefferrahmsuppe mit frischen Feigen	€ 6,00
Champagner-Trüffelsuppe mit Forellen-Kaviar Sahne	€ 7,90
Kerbelschaumsuppe mit Gewürzlachs	€ 6,00
Cremsuppe von Äpfeln und Meerrettich mit mariniertem Tafelspitz	€ 6,00
Zitronengrassüppchen mit gebratener Garnele	€ 6,50
Krebssuppe mit Sahnehäubchen	€ 6,50
Geeiste Gurkensuppe mit Flusskrebse	€ 5,00
Getrüffelte Schwarzwurzelschaumsuppe mit Thymiancroutons	€ 5,50
Hummerschaumsuppe mit Flusskrebsschwänzen und frittiertem Basilikum	€ 7,50
Paprika-Cappuccino mit Jacobsmuschel, Scampi Koriandercreme und warmer Blätterteigstange	€ 10,50



Fürst Bismarck Mühle

HAUPTGÄNGE aus dem Meer

(auch als kleiner Zwischengang)

Schleifen vom Limandesfilet auf Champagnersauce, pochiert mit jungen Lauchzwiebeln und Kürbismousse	€ 18,50
Filet vom Fjordlachs, gegrillt auf Champagnersauce mit Sahne-Sauerkraut in Rahm, mit glasierten Zuckerschoten und Kräuterkartoffelpürée	€ 17,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouillegemüse mit Rosmarin-Kartoffelecken	€ 19,50
Pochierte Bachsaiblingsfilets mit Limonensauce, Kartoffel-Kräuternocken und grünem Spargel und Limettenschaum	€ 19,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce, Lauchgemüse und Butterkartoffeln	€ 19,50
Seeteufelmedaillons auf Champagnerschaum mit glasiertem Apfel-Schalottengemüse, geschmolzenen Tomaten und Kräuterrisotto	€ 26,50
Red Snapper auf asiatischem Wokgemüse mit Glasnudeln und Zitronengrassauce	€ 16,00
Gebratene Seeteufelmedaillons auf rosa Pfeffersauce mit schwarzen Bandnudeln und Nadelböhnchen	€ 27,50
Filet vom Steinbutt auf Champagnerkraut in Rahm mit getrüffeltem Kartoffelpürée und Melissenpesto	€ 29,50



Fürst Bismarck Mühle

HAUPTGÄNGE aus dem Meer

(auch als kleiner Zwischengang)

Filet vom Heilbutt auf Noilly Prat Sauce € 23,50
mit tomatisiertem Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree

Filet vom Angelschellfisch € 17,50
mit herzhafter Dijonsensauce, Petersilienkartoffeln
und süß/saurem Gurkensalat

Klassische Bouillabaisse mit Edelfischfilets, Scampi € 24,50
und Jacobsmuscheln, mit Sauce Rouille und
geröstetem Kräuterbaguette

Roulade von Steinbutt und Thunfisch € 24,50
mit Zitronengrassauce und Raukepüree

Surf and Turf Preis nach Marktlage
1/2 Hummer und kleines Rinderfilet
auf Blattspinat mit Sauce Choron und Trüffelpüree

HAUPTGÄNGE mit Geflügel

Ofenfrische krosse Ente, € 19,90
erst die Brust, dann die Keule, mit Orangensauce, Rotkohl
oder Wirsing, Kroquetten oder Salzkartoffeln

Gebratene Poulardenbrust € 17,90
auf jungem Lauchgemüse mit sautierten
Roséchampignons und Kartoffelgratin



Fürst Bismarck Mühle

HAUPTGÄNGE mit Fleisch

Kalbsschnitzel, Natur auf weißem Spargel mit Rosmarinkartoffeln und Apfel-Balsamicojus	€ 19,50
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Gemüsebukett, Kroquetten und Grilltomate	€ 25,90
Medaillons vom Rinderfilet mit Oliven-Kräuterkruste, Schalottenrotweinsauce, bunter Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln	€ 24,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Dijonsenkruste, auf Spitzkohl mit Pfefferrahmsauce und Buttermilch-Kartoffelgratin	€ 19,50
Mariniertes Lammfilet auf Rosmarin-Barolosauce mit Ratatouillegemüse und Macairekartoffeln	€ 24,50
Zartes Kalbsfilet mit Sauce Bearnaise, Bohnenbündchen, Herzoginkartoffeln und Grilltomate	€ 26,50
Original Tafelspitz mit klassischer Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 17,90
Gefüllte Lammschulter auf Bärlauchspinat mit jungem Mais und Ricottagnocci	€ 19,00
Gefüllte Kalbsschulter mit Barolo-Schalottenjus, geschmolzenen Tomaten und mediterranem Kartoffelstrudel	€ 19,00
Lammkarée mit Kräutersenfkruste auf Dattelsauce mit Auberginen-Zucchinirolade und Rosmarinkartoffeln	€ 25,50



Fürst Bismarck Mühle

HAUPTGÄNGE aus dem Wald

Saltimbocca vom Reh mit Wildschweinschinken auf Salbeibutter dazu Kartoffelpüree und Romanesco	€ 21,00
Medaillons vom Rehrücken mit Waldkräuterkruste, Baroloschalottensauce, Gemüsen der Saison, Pfifferlingen und Haselnusspätzle	€ 29,80
Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholdersauce, Birne mit Preiselbeeren Wirsing in Rahm und Kartoffel-Steinpilzstrudel	€ 20,50
Wildpfanne Sachsenwald: Filetgeschnetzeltes von Hirsch, Reh und Wildschwein, mit Apfel-Rotweinkügelchen, Schalotten, Steinpilzen und Haselnusspätzle	€ 17,90
Rehkeule, rosa gebraten auf Steinpilz-Frühlingslauchpüree und Sauerkirschsauce	€ 21,50

HAUPTGÄNGE vegetarisch

(auch als kleiner Zwischengang)

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Kerbelschaum	€ 12,90
Pikant mariniertes Tofuspieß auf Wokgemüse mit Sesam-Chilimarinade	€ 13,90
Wirsing Risotto mit Sherrytomaten und Rougette Käse	€ 10,50
Gefüllter Ziegenkäse-Knödeln im Cantuccinimantel mit Ingwer-Pflaumensauce	€ 12,50
Waldpilze in Rahm mit hausgemachten Semmelknödeln	€ 12,50
Farfalle mit Pesto Rosso und gerösteten Pinienkernen	€ 9,50
Tagliatelle in Sahnesauce mit Tatar vom Ziegenkäse	€ 11,00



Fürst Bismarck Mühle

DESSERTVARIATIONEN

Lasagnette von braunem und weißem Mousse mit gepfefferten Aprikosen	€ 6,90
Gepfefferte Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 6,90
Mascaponecreme im Schokoladengitter mit Himbeersahne und Drambouille-Sahne	€ 6,90
Gebackene Banane im Wan-Tan Teig mit Schokoladen-Chili Sauce und Vanilleeis	€ 6,90
Mini Apfeltaschen mit Vanilleeis auf Honig-Inger Spiegel	€ 7,90
Himbeeren im Holunder-Maraskino Gelee auf Mascapone-Cremetörtchen	€ 6,50
Creme Brulée mit frischen Früchten	€ 5,40
Sorbet von Williams Christ und Waldfrucht mit Prosecco	€ 4,50
Frittiertes Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	€ 6,50
Mousse von weißer und brauner Schokolade mit frischen Früchten	€ 6,50
Frischer Obstsalat in hausgemachter Hippenschale	€ 6,50
Eis und Heiß : Vanilleeis mit heißen Früchtchen	€ 6,50
Bayrisch Creme mit Himbeermark	€ 5,90
Dessertteller „Fürst von Bismarck“	€ 8,50
Dessert vom Buffet mit verschiedenen Cremes, Mousses, Eis und Frucht- variationen, mit einer Käseauswahl und Feigensenf	nach Absprache



Fürst Bismarck Mühle

Klassische Menuekombination #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

Klassische Menuekombination #2 - € 47,90 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

Klassische Menuekombination #3 - € 53,20 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, Gemüse der Saison, Pfifferlingen und Haselnusspätzle

Lasagnette von braunem und weißem Mousse mit gepfefferten Aprikosen