



Loemühle

Hertzlich
Willkommen



DAS BESONDERE LIEBEN
Loemühle
DAS AUSSERGEWOEHNLICHE GENIESSEN

Festzelt
Samsa

Vorspeisen

Vorspeisen

Salate

Suppen

Frühlingshafte Blattsalate mit Croutons, Kringel Bete,
Radieschen und Wildkräutern

klein 4,90 €

groß 7,90 €

wahlweise mit:

Himbeer-Mandel-Dressing, Kräuter-Kartoffel-Dressing,

Joghurt-Dressing

vegetarisch

Ziegenkäse, Apfel und Rosmarin im Briqueteig

12,90 €

vegetarisch

Mariniertes Backhändle in Kräuterpanade

13,90 €

Carpaccio vom Weideochsen mit gehobeltem Parmesan,
gerösteten Pinienkernen und Balsamico

14,90 €

Duett vom Lachs,
als Tatar und gebeizt mit Gurkengelee
und Senf-Dillsauce

14,90 €

Beef Tatar vom Simmentaler Rind,
Schalotten, Kapern, Ketchup, Senf, Wachtelei
an kleinem Reibeküchlein

15,90 €/

24,50 € als Hauptgang

Loemühle Kräutersüppchen
mit pochiertem Wachtelei

6,90 €

Consommé von der roten Bete
mit Apfelravioli

8,90 €

Zwischen- gerichte

Zwischengerichte

Hausgemachte Maccaroni in Morchelfond,
Parmesan und Bärlauch

12,90 €

vegetarisch

Gegrilltes, mediterranes Gemüse,
Sardellenfilets, Tonnatosauce, Aioli und Riesengarnele

14,90 €

Lauwarmes Räucherforellenfilet, Noilly Prat Velouté
und tomatisiertes Linsen-Wurzelgemüse

13,90 €

Hauptgänge

Fischgerichte

Kabeljau Lion an violetter Senfsauce, knuspriger Schinken,
junger Spinat und Estragon-Kartoffelpüree

23,90 €

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet,
Papaya-Vanillegemüse und Taglierini

24,50 €

Filet vom Zander in Fenchelmulsion,
gerauchter Blumenkohl,
Krebsschaum und Kartoffelkrapfen

29,90 €

Hauptgänge

Fleischgerichte

Zitronen Kaninchenkeule im eigenen Saft sous vide gegart,
kandierte Zitrone
auf jungem Blattspinat und Lavendel Risotto
21,90 €

Westfälisch-Hallischer Spanferkelrücken, Morcheljus,
viererlei Karotten und Serviettenknödel

22,90 €

Kross gebratene Entenbrust, Jus, rote Rhabarber Coulis,
junger Blattspinat und Kartoffelkrapfen

25,90 €

Lammcarrée auf Erbsen-Minzpüree
und Risoléekartoffeln

28,90 €

Hauptgänge

Fleischgerichte

LOEMÜHLENSTEAKS

200gr. Filetsteak 25,90 €

250gr. Filetsteak 27,90 €

200gr. Entrecote 16,90 €

250gr. Entrecote 18,90 €

Chateau Briand ca. 450gr.

Für 2 Personen 33,00 € p.P mit Beilagen

BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Hausgemachte French Fries Pommes 3,50 €

Ofenkartoffel mit einem Sauerrahm-Kräuter Dipp 4,50 €

Saisonales Gemüse 4,50 €

Kleiner Beilagensalat

(Himbeer-Mandel-Dressing, Kräuter-Kartoffel-Dressing,
Joghurt-Dressing) 3,50 €

BBQ Sauce 2,50 €

Kalbsjus 2,50 €

Desserts

Desserts

Sorbet

aufgegossen mit Loemühler Haussekt

7,90 €

Zartbitter-Schokoladenmousse an Fruchtsauce,
Vanillecreme, Karamellkörnchen

8,90 €

Rhabarberschnitte, -kompott und -gel

mit Baiser

8,90 €

Dessertvariation Loemühle

11,90 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
und zweierlei Chutney

11,90 €

www.hotel-loemuehle.de