



Loemühle

Ostermenü 2017



*Herzlich
Willkommen*



DAS BESONDERE LIEBEN
Loemühle
DAS AUSSERGEWOEHLICHE GENIESSEN

Festzelt
Samsa

Vorspeisen

Vorspeisen

Suppen

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

14,90€

Terrine vom Lammfilet
mit Aioli und gebackenen Frühlingszwiebeln
14,90€

Loemühle Kräutersüppchen
mit pochiertem Wachtelei

6,90€

Klare Flussfischsuppe mit Safran

8,90€

medie

erleben

Menüs

Preise Menüs

3-Gang-Menü mit Suppe 35,00 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise 43,00 €

4-Gang-Menü 49,00 €

Hauptgänge

Hauptgänge

Kalbsrücken mit Morcheljus,
gebratenen grünem Spagel,
Risotto und getrockneten Tomaten

23,90€

Rosa Sous vide gegarte Lammhüfte,
Lavendeljus, Paprika-Zucchini-gemüse
und Kräuter-Kartoffelkrapfen

23,90€

Kabeljau Lion an violetter Senfsauce,
knusprigem Schinken, jungem Spinat
und Estragon-Kartoffelpürrée

23,90€

Desserts

Desserts

Rhabarberschnitte, -kompott und -gel

mit Baiser

8,90 €

Dreierlei Rohmilchkäse Auswahl
Mit Feigensenf und zweierlei Chutney

8,90 €

Getränke

Getränke

Osteraperitif 5,80€

Unsere Weinempfehlung

Riesling trocken / halbtrocken
Weingut Kruger Rumpf, Nahe
Glas 0,2 l 6,30 €

Kult Rosé feinherb
Weingut Moll, Pfalz
Glas 0,2 l 6,10 €

Merlot trocken
Glas 0,2 l 6,80 €

Flaschenweine

Grüner Veltliner „Strassertaler“ trocken
Flasche 0,75 l 27,00 €

Lugana Rovelia
Weingut Roveglia
Flasche 0,75 l 33,00 €

Grauburgunder „Muschelkalk“ trocken
Flasche 0,75 l 33,00 €

Trollinger Rosé feinherb
Weingut Sonnenhof, Württemberg
Flasche 0,75 l 24,00 €

Cotes du Rhone Grand Reserve trocken
Weingut Cave Cairanne
Flasche 0,75 l 31,00 €

Blaifränkisch „Vier Eimer Fass“
Weingut Tschida
Flasche 0,75 l 34,00 €

www.hotel-loemuehle.de