

Zur alten Mühle

*Queridos comensales,
por motivos de higiene, hemos diseñado esta carta desechable especialmente y solo para Usted.*

Entradas

Plato de inicio “Alte Mühle”

Selecto popurrí de nuestros entrantes de pescado con mantequilla y tostadas.

Adobado casero de trucha asalmonada en salsa de mostaza

con mantequilla y tostadas.

Hígado de bagre frito en salsa de pistachos

con panqueque.

Mousse de trucha salmón ahumada

con mantequilla y tostadas.

Tartar de trucha salmón

con un pequeño bouquet de ensalada.

Filete de trucha ahumada

con crema de arándanos y rábano picante y con mantequilla y tostadas.

Bruschetta horneada

con pasta de ajo y hierbas, tomates cortados en cubitos y queso.

Sopas

Crema de trucha salmón

con puntas de eneldo fresco.

Sopa casera de pescado

con baguette, queso y salsa rouille.

Sopa de papa con tocino

servida en la papa.

Consomé de ternera

con albóndigas de tuétano y tiras finas de panqueque.

Sopa de albóndigas de sémola

Zur alten Mühle

Especialidades de pescado

Trucha al estilo "Müllerin"

frita en mantequilla con patatas y ensalada.

Trucha "Feinschmecker"

frita en mantequilla con almendras, patatas y ensalada.

Trucha azul

cocida en caldo de vino Riesling con patatas, cubiertas de mantequilla fundida y ensalada de lechuga.

Trucha "Elsässer"

empanizada en rebozado de cerveza, con salsa de remolada y ensalada.

Filete de trucha "Florentiner"

frito en mantequilla, horneada con espinacas y cubierta con salsa holandesa, acompañado de patatas.

Plato de filete de pescado "Alte Mühle"

Filetes de trucha, bagre y trucha salmón fritos en mantequilla acompañado de dos tipos de salsas, patatas y ensalada.

Filete de trucha de salmón al estilo de la casa

al horno con salsa espumante de langosta y camarones, acompañada de fideos verdes y ensalada de lechuga.

Filete de trucha salmón frito en mantequilla

con salsa de ajo (dip), fideos y ensalada de lechuga.

Filete de trucha salmón en costra de rábano picante

frito y sobre salsa de remolacha, con brócoli y fideos.

Filete de bagre "Müllerin Art"

con salsa de pimienta y vino Riesling, acompañado de patatas y ensalada.

Filete de bagre azul

en salsa de crema de eneldo con patatas y ensalada de lechuga.

Filete de bagre azul

en salsa de crema de eneldo con patatas y ensalada de lechuga.

Filete de lucioperca "Vincent" frito

en salsa de naranja con pimiento verde, fideos caseros y ensalada de lechuga.

Filete de lucioperca en costra de patata

Zur alten Mühle

con mantequilla de romero y ensalada.

Gambas a la plancha

con espaguetis, tomates frescos, hierbas con un toque de ajillo, acompañadas de ensalada de lechuga.

Filete de trucha de arroyo en salsa champagne

con cangrejos de río y arroz salvaje.

Filete de trucha de arroyo a la francesa

con ostras jacobeanas, fideos de colores y zanahorias.

Filete de trucha de arroyo frito

en mantequilla con patatas y ensalada.

Lo especial

Bandeja del pescador para 2 o más personas

Filetes de trucha salmón, bagre, lucioperca, trucha de arroyo, trucha y camarón con tres salsas diferentes, guarniciones diversas y ensalada.

Filete de esturión fresco,

frito en mantequilla, con patatas y ensalada.

Platos con carne

Medallones de ternera en una fina salsa de vino de Oporto

con croquetas y ensalada.

Chuleta de buey a la parrilla estilo suabo

con cebolla y acompañado de spaetzle casero y ensalada.

Medallones lomo de cerdo con salsa de pimienta

y acompañada con patatas fritas y ensalada.

Plato Solomillo de Suabia de buey,

ternera y cerdo con salsa de crema, Bubenspitze y judías verdes.

Platos vegetarianos

Plato de ensalada "Joschka"

fuentes de ensalada grande y diversa con filetes de trucha de arroyo, trucha y trucha salmón decorada con un camarón, acompañada con un baguette.

Zur alten Mühle

Bolsillos de pasta rellenos de verduras al estilo casero suabo
fritas en la sartén acompañadas de ensalada.

Platos veganos

Guiso de lentejas variadas
con tofu ahumado.

Bandeja de verduras variadas
según la temporada.

Queridos comensales,
Nos complace servirle porciones más pequeñas de casi todos los platos
(desafortunadamente no es posible con truchas enteras) y en tal caso, le
descontamos 3,-- Euros del precio.