

DIE WOCHENKARTE IM RESTAURANT NIEDERPLEISER MÜHLE

etwas vorweg oder für den kleinen Hunger.....

Rote Beete Carpaccio und Creme vom weißen Trüffel und Pinienkernen 8€

In Olivenöl gebratene Rotgarnelen aus Wildfang mit Knoblauch (Pikant) 11€

Weinbergsschnecken mit Knoblauchbutter überbacken 10€

Bunter Blattsalat mit gehobeltem Parmesan 7€

Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat mit Wallnüssen 12€

Hauptspeise

Brunos frische Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage groß 16€

Frische Matjesfilet an Speckbohnen und Bratkartoffeln 12€

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Riesling-Sauerkraut 21€

In Ahr Rotwein geschmorte Rinderbacken, Mediterranes Kartoffelpüree, Gemüse 15€

300g Rindernackensteak vom Grill, Bratkartoffel und Schmorzwiebeln 19€

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken an Kartoffel-Gurkensalat 14€

Elsässer Flammkuchen mit Speck -Zwiebeln -Lauch und Schmand 9€

Der Mühlensalat mit sautierten Putenbruststreifen oder mit Pfifferlingen 12€

Gebratene Lachswürfeln und Garnelen in Tomaten-Basilikumsauce auf Pasta 15€

Sautierte Pfifferlinge in Rahmsauce auf Pasta 12€

BRUNOS TAGES MENÜ

Vorspeise

Brunos frische Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage

Hauptgang

Filetsteak vom Angus Rind,

sautierte Pfifferlinge , Rotweinsauce, Mediterranes Kartoffelpüree 29€

Dessert :

Die Drei Glorreichen, Mousse au Chocolat-Tages Sorbet-Creme Brûlée 6,50€

Walnusseis -Eierlikör -Sahne 5,50€

Marinierte Erdbeeren mit Pfeffer auf Vanilleeis 6€

Käseteller - Feigensenf -Baguette 10€

DIE WOCHENKARTE IM RESTAURANT NIEDERPLEISER MÜHLE

Zur Verstärkung unseres Teams

suchen wir für die Sommersaison 2018 und darüber hinaus Kollegen/innen

Wir suchen Schüler ab 16 Jahre und Studenten, möglichst Studienbeginner, für 2-4 Schichten pro Woche auf 450,- € Basis, als Werkstudenten in der Gleitzzone bis max. 20 Std. pro Woche (max. 800,- €)

Bereich à la carte und Bankett Kenntnisse in der Gastronomie erwünscht