

## Aperitif Empfehlung

<b>Tio Pepe Sherry „Palomino Fino“</b>	5cl	6,50 €
<b>Red Wine Mule</b> (Rotwein, Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Crushed Ice)		10,50 €
<b>Zimmermann`s Rose Winzersekt extra dry</b> Weingut Dr. Benz, Bombach/ Breisgau	0,1l	7,20 €
<b>Unsere alkoholfreien Empfehlungen:</b>		
<b>Freiämter Apfelsecco</b> (Hauber)	0,1l	5,50 €
<b>Ipanema</b> (Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Giner Ale, Minze)	0,1l	9,00 €

## Wein-Empfehlung zu unserem Abendmenü

2023er	<b>Grauburgunder Kabinett, trocken</b>	0,75l	36,00 €
	<b>Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten/Kaiserstuhl</b>	0,25l	13,00 €
	..saftig animierende Fruchtaromen von gelben Äpfeln und Nuancen von Walnuss, mineralisch mit Finesse, macht Lust auf ein zweites Glas	0,1l	6,00 €

...gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.

## Als Digestif empfehlen wir Ihnen

<b>Armagnac Apothicaire Folle Blanche</b> 15 Ans	4 cl	13,00 €
<b>Brand der Gewürztraminertraube</b> von der Destillerie Grafmüller aus Freiamt	4 cl	9,00 €

Wussten Sie, dass es die Ludinmühle auch für zu Hause gibt?

## Genießen Sie unsere hausgemachten Wildspezialitäten

Rehgeschnetzeltes in der Dose (küchenfertig)	400g	15,00 €
Wildbolognese in der Dose (küchenfertig)	320g	6,00 €
Wildleberwurst in der Dose	220g	4,50 €
Wildbeißer	1 Paar	4,00 €

Geben Sie uns kurz Bescheid, was wir für Sie richten dürfen.

# Speisekarte

## Vorspeise

Schweinehalsschinken vom Zimmermann's Biohof  
mit karamellisierter Crème brûlée vom Rotkraut

19,50 €

oder

Crostini mit gebeiztem Lachs, Erbsen-Minzcreme und gepickelten Blumenkohl

14,50 €

## Suppe

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Vanille  
dazu Glühweinschaum

9,50 €

oder

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

8,00 €

\* \* \*

Salate vom Buffet

8,50 €

oder

Hausgemachtes Fruchtsorbet

3,00 €

## Hauptgerichte

Hausgemachte Gnocchi mit Spinat und glasierten Honigkarotten

29,50 €

Wildburger „Ludinmühle Art“

Wildpatty mit Preiselbeer-Meerrettichcreme im hausgemachten Burger Bun  
dazu Pommes Pont neuf und hausgemachtem Ketchup

28,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit glasierten Kirschtomaten  
und Kräuterrisotto

33,00 €

Rückensteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter  
und knusprigen Röstzwiebeln

dazu kleine Brokkoliröschen und Kartoffelpüree

38,50 €

Gebratene Medaillons vom Brettentäler Rehrücken  
mit Lauch-Pilzgemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln

42,00 €

# Menü der Jahreszeit

Hausgemachte Rehterrine auf Vanille- Birnenragout

\*\*\*

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Vanille  
dazu Glühweinschaum

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit glasierten Kirschtomaten  
und Kräuterrisotto

\*\*\*

Sorbet oder Salat

\*\*\*

Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise  
dazu buntes Gemüsebouquet und Pommes Dauphine

oder

Hausgemachte Frischkäsemaultaschen im Sahnefond  
mit getrockneten Tomaten und Rucola

\*\*\*

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Nusscrunch und hausgemachtes Orangensorbet

**Menü komplett 98,00 €**

**Kleines Menü**

**(4 Gänge Suppe, Sorbet oder Salat, Hauptgang & Dessert) 65,00 €**

## Unsere Dessertempfehlung

Früchtebecher		11,00 €
Gemischtes Eis	8,50 € mit Sahne	9,50 €
Hausgemachtes Nougat Parfait mit gebundenen Kirschen und Apfelsorbet		12,50 €
Mousse au Chocolat mit Nusscrunch und hausgemachtes Orangensorbet		12,50 €
„Eierlikörbecher Ludinmühle Art“ mit Schokoladeneis und Sahne		12,50 €

## Unsere Käseempfehlung

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf	10,50 €
---	---------

Die Allergene die in den Speisen enthalten sind, dürfen Sie gerne in einer separaten Liste einsehen.