

Aperitif Empfehlung

Tio Pepe Sherry „Palomino Fino“	5cl	6,50 €
First Word (Bio Agavensirup, Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Peachtree Likör, Minze)		10,50 €
Zimmermann`s Rose Winzersekt extra dry Weingut Dr. Benz, Bombach/ Breisgau	0,1l	7,20 €
Unsere alkoholfreien Empfehlungen:		
Freiämter Apfelsecco (Hauber)	0,1l	5,50 €
Ipanema (Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Giner Ale, Minze)	0,1l	9,00 €

Wein-Empfehlung zu unserem Abendmenü

2022er	Grauer Burgunder QbA, trocken „SW“	0,75l	37,00 €
	Weingut Martin Wassmer, Bad-Krozingen /	0,25l	12,00 €
	Schlatt	0,1l	5,50 €
	...gelbfruchtige Aromen von Apfel und Birne, nussige Anklänge		

...gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Armagnac Apothicaire Folle Blanche 15 Ans	4 cl	13,00 €
Brand der Gewürztraminertraube 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)	400g	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

Schinken vom Freiämter Wildschwein
mit gebratenen Hokkaidokürbis im Kürbiskernchilimantel

19,50 €

oder

Crostini mit gebeiztem Lachs, Erbsen-Minzcreme und gepickelten Blumenkohl

14,50 €

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

9,50 €

oder

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

8,00 €

* * *

Salate vom Buffet

8,50 €

oder

Hausgemachtes Fruchtsorbet 3,00 €

Hauptgerichte

Hausgemachte „Kürbis“ Gnocchi auf Tomatenchutney mit Parmesanschaum,
gebrannten Kürbiskernen und frittierter Petersilie

29,50 €

Hausgemachter griechischer Wildburger
Wildburger mit Fetacreme und eingelegter Peperoncini
dazu Pommes Pont Neuf mit hausgemachtem Ketchup

28,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Lauchzwiebeln
und Maronenrisotto

33,00 €

Rückensteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter und knusprigen Röstzwiebeln
dazu kleine Brokkoliröschen und Kartoffelpüree

38,50 €

Gebratene Medaillons vom Brettentäler Rehrücken
mit Kürbis-Preiselbeer-Gemüse und Herzoginkartoffeln

42,00 €

Menü der Jahreszeit

Hausgemachte Rehterrine auf Vanille- Birnenragout

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl

Gebratenes Zanderfilet mit Lauchzwiebeln
und Maronenrisotto

Sorbet oder Salat

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

Hausgemachte Frischkäsemaultaschen im Sahnfond
mit getrockneten Tomaten und Rucola

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf

Hausgemachtes Kürbis-Ingweweis auf Apfelragout mit Kürbiskernöl

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 Granatapfelsorbet		12,50€
Hausgemachtes Kürbis-Ingweweis auf Apfelragout mit Kürbiskernöl		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.