

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

2023er	Grauburgunder Kabinett, trocken Weingut Köbelin/ Eichstetten a. Kaiserstuhl	0,75l	36,00 €
	..saftig animierende Fruchtaromen von gelben Äpfeln, dazu Nuancen von Walnuss, mineralisch mit Finesse	0,25l	12,00 €
		0,1l	5,50 €

...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 mariniertem Tomaten-Erdbeersalat

19,50 €

oder

Crostini mit gebeiztem Lachs, Erbsen-Minzcreme und gepickelten Blumenkohl

14,50 €

Suppe

Creemesuppe von frischen Gartenkräutern mit rotem Pfefferschaum

9,50 €

oder

Rinderkraftbrühe mit Nussbutterklößchen und Gemüsestreifen

8,00 €

* * *

Salate vom Buffet

8,50 €

oder

Hausgemachtes Fruchtsorbet 3,00 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Frischkäsemaultaschen im Sahnefond
mit getrockneten Tomaten und Rucola

26,50 €

„Wilder Cheeseburger“

Gebratenes Wildpatty im Brioche-Bun
mit Blattsalat, Essiggurke und Käsesauce
dazu hausgemachter Ketchup und Riffelpommes

28,50 €

Zanderfilet unter der Knoblauch-Kräuterhaube dazu geschmorter Paprika
mit Szechuan-Pfeffer und Zitronen Wedges

33,00 €

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und knusprigen Röstzwiebeln
dazu kleine Brokkoliröschen und Kartoffelpüree

38,50 €

„Duett vom Reh“

Medaillons vom Rücken und Schnitzel aus der Keule
mit Karottenblumen und Pommes Dauphine

39,50 €

Menü der Jahreszeit

Kleiner Gemüsegarten mit Schwarzwälder Schinken und Lauchzwiebel-Kräutercreme

Cremesuppe von Kräutern mit Rotem Pfefferschaum

Zanderfilet unter der Knoblauch-Kräuterhaube
dazu geschmorter Paprika mit Szechuan-Pfeffer und Zitronen Wedges

Sorbet oder Salat

Medaillon vom Rinderfilet mit würzigem Nektarinen-Lauchzwiebelgemüse
und hausgemachten Käsekroketten

oder

Hausgemachte Rucola-Schupfnudeln
mit Tomatensugo und Vanilleschaum

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf

Duett von Rhabarber und Erdbeere

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€
Duett von Rhabarber und Erdbeere		12,50€
Schokoküchlein mit Passionsfruchtsorbet		11,50€
„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.