



Herrenmühle Heidelberg

MENÜVORSCHLÄGE HERBST-WINTER

**Es ist auch möglich, das Menü mit einer Getränkepauschale zu buchen
(Preis in Klammer)**

Der jeweilige Preis beinhaltet ein drei bis viergängiges Menü,
Sekttempfang, Weißwein und Rotwein in sehr guter Qualität
eines renommierten Winzers aus Baden oder Pfalz,
Mineralwasser Premium,
weitere Softgetränke sowie Bier und Kaffeespezialitäten,
kostenlose Menükärtchen

Menü 1 zu 52,-€ (82,-€)

Warm geräucherter Donau-Waller auf Apfel-Sellerie Salat mit
winterlicher Salat in leichter Honigsenfmarinade

Entrecote in Mandel-Zwiebelkruste mit Odenwälder Schwarzbrot-
Kirschoße auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Birnentarte mit Haselnusseis

Menü 2 zu 58,-€ (88,-€)

Roulade von Lachsforelle mit eingelegtem Gewürz-Kürbis
Kürbismousse und kleinem Feldsalat, geröstete Kürbiskerne

Kalbssteak mit Herbstpilzen in Rahmsöße
mit Dauphinkartoffeln und Gemüse

Zweierteil Mousse von belgischer Schokolade



Herrenmühle Heidelberg

Menü 3 zu 62,- € (92,-€)

Feldsalat in Feigensenfdressing mit gebeiztem Schottischen Wildlachs und süß-sauer eingelegten Wurzelgemüse

Entenbrust auf geräuchertem Weißkraut mit Rotweintraubenjus und gebratenem Griebstrudel

Mohn- Creme brûlée mit Kaffeeis auf Preiselbeer- Mandarinen- Kompott

Menü 4 zu 62,-€ (92,-€)

Lauchterrine Steinbeisserfilet und Meerrettich mit rote Bete und Feldsalat

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut mit Trüffeljus und Williamskartoffeln

Mandelmilch- Panna-Cotta mit Apfel-Karamell und Honig-Eisparfait

Menü 5 62,-€ (92,-€)

Ceviche vom Schwertfisch in Limonenöl mit Roten Linsen und Baby-Leafsalat

Hirschsteak in Mandeln gebraten mit Rotkraut-Backapfel auf Rosmarin-Rotweinjus und Preiselbeer-Semmelauflauf

Orangenmousse und -tarte auf



Herrenmühle Heidelberg

vanille-Schokoladensobe mit Cassissorbet

Menü 6 zu 65,-€ (95,-€)

Tatar von Schottischen Lachs auf
Schnittlauchcreme mit kleinem Salat

Entbeinte Kaninchenkeule auf getrüffelter Butterpolenta
mit Kräuterjus und italienischen Gemüse

Amarettinauflauf mit Grappaeis und
Haselnougatsobe

Menü 7 zu 65,-€ (95,-€)

Mousse und Salat von Pastinaken
mit gebeiztem Saibling und herbstlichem Salat

„Rehschnitzel“ mit Mandeln gebraten auf Trüffel-Buttersobe mit
Blatt Petersilien- Semmelauflauf und Wirsing

Gestürzter Apfel-Karamell-Tarte
mit Zimt-Eis

Menü 8 zu 65,-€ (95,-€)

Tataki vom Yellow-Fin-Thunfisch auf schwarzem Veneré-Reis
mit Wakamesalat und Sesam-Karamell

Rinderfielt mit geschmorter Ochsenbacke auf Kartoffel-
Kürbis-Stampf mit glasierten Rübchen

Variation von Passionsfrüchten



Herrenmühle Heidelberg

Menü 9 zu 65,-€ (95,-€)

Süß-sauer eingelegter Chinakohl mit Törtchen
von asiatisch gewürztem Thunfischtatar auf Limonencreme

Entenbrust in Blutorangenjus auf Trüffel-
Schwarzwurzeltarte mit Mandelkartoffel

Ananasküchlein mit weißem Schokoladen-Eisparfait
auf Kokosnusssoße und Mangosorbet

Menü 10 zu 78,-€ (108,-€)

Terrine von Barbarie-Ente und Wirsing mit Banjulssoße
und Capuccino von schwarzen Trüffeln

Schwarzer Heilbutt auf Graupenrisotto mit
Sauternes-Beurre-Blanc

Kalbsfilet in Feigenkruste auf Rosmarin-Honigjus
Kartoffeltalern und Sellerie-Püree

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln
und Pralineneis