

Weihnachten und Silvester in der Mühle – entfliehen Sie dem Trubel!



ÖFFNUNGSZEITEN

1. und 2. Weihnachtstag:
12 – 15 Uhr u. 18 – 21 Uhr

Silvester:

ab 18 Uhr Einlass · 18.30 – 22.30 Uhr

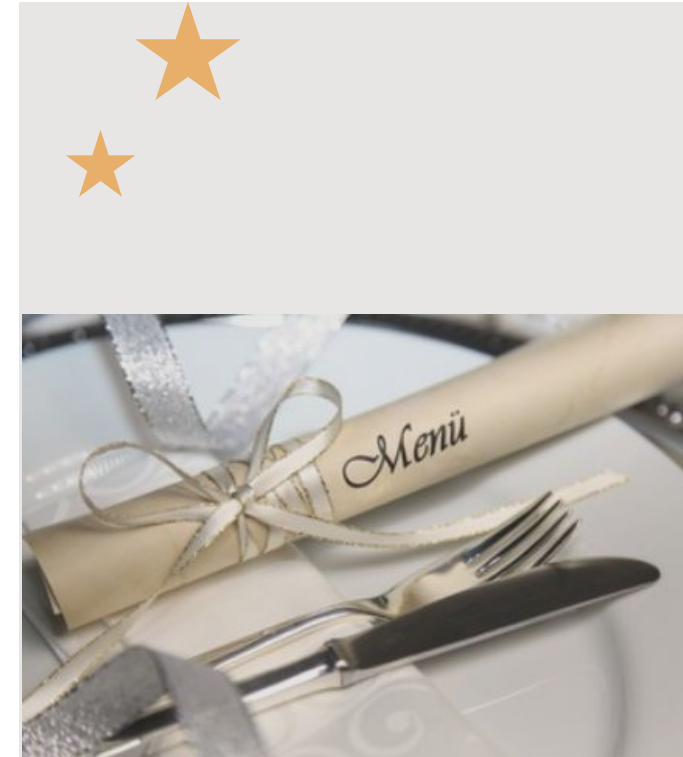
Ab 10 Pers. bitten wir um Reservierung: info@die-lue.de
Bis 7 Tage vorher kann kostenlos storniert werden
Eine Anzahlung ist nicht erforderlich

Für Ihre Überweisung:

Stadtsparkasse Mönchengladbach
IBAN DE 23 3105 0000 0003 2869 29 | BIC MGLSEE33

Die Lüttelforster Mühle
Lüttelforst 303 | 41366 Schwalmatal
Tel. 0 21 63 – 57 10 40 · Fax 0 21 63 – 5 71 04 29
E-Mail info@die-lue.de · www.die-lue.de

Weihnachten und Silvester



Weihnachten



VORSPEISE

Carpaccio von der Entenbrust
Gebratene Pilze | Topinambur | Schimmelkäse

Ziegenkäse vom Böösch Hof **Vegetarisch**
Ziegenfrischkäse | Rotweinbirne | Walnuss
marinierte Salatspitzen

SUPPE

Fruchtige Tomaten-Creme-Suppe **Vegetarisch**
Parmesan-Espuma | Basilikum-Pesto

Bouillabaisse – provençalischer Fischeintopf

HAUPTSPEISEN

Gans aus dem Holzofen
Gänsebrust | Rotkohl | Knödel | Bratapfel
Weihnachtliche Jus

Kabeljau auf Wirsing-Bett
Kabeljau-Filet | Lauch-Senfcreme

Original Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln

Lüttelforster Gemüsepfanne **Vegetarisch**
Butterspätzle | Rotweinbirne | Saure Sahne

DESSERT

Mousse au Chocolat
Karamellierte Birne | Zimt-Aroma

Pro Person: 49,50 € · vegetarisch 35,50 €

Silvester



VORSPEISE

Garnelen im Speckwickel
Rosenkohl | Aioli-Creme

Panierte Risotto-Klößchen **Vegetarisch**
Endivien-Salat | kandierte San-Marzano-Tomaten

SUPPE

Champignon-Schaum-Suppe | Rinderklößchen

Fruchtige Tomaten-Creme-Suppe **Vegetarisch**
Parmesan-Espuma | Basilikum-Pesto

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Tortelloni **Vegetarisch**
Ricotta & Spinat | Gemüse der Saison | Salbei-Creme

Feinstes Fleisch vom Grill
Rumpsteak | Kartoffel-Gratin | Balsamico-Reduktion

Lamm in Kräuterkruste
Lammrücken | Polenta-Püree | Bratapfel-Ragout

Gebeizter Orangen-Lachs
Lachsfilet | Safran | Kartoffel-Gratin
Rote-Bete-Reduktion

DESSERT

Lüttelforster Cheesecake
Karamellierte Nüsse | Glühweincreme

Pro Person: 52,50 € · vegetarisch 42,50 €