



# Schmausemühle

Restaurant und Hotel \* 56283 Gondershausen

\*Telefon 06745/270 \* Telefax 06745/9671

## Menüvorschläge 2010/2011

Liebe Gäste,

für alle Arten von Familienfeiern, Weihnachtsfeiern, Geschäftsessen oder auch für geselliges Beisammensein, vorausgesetzt Sie sind **mindestens 10 Personen**, bieten wir eine Auswahl an folgenden Menüs. Sie können die einzelnen Gänge natürlich nach Ihren Wünschen austauschen um Ihr eigenes Menü zu kreieren.

Pro Gruppe kann **ein** gemeinsames Menü bestellt werden.

### Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Butterklösschen

\*\*\*

Hunsrücker Speißbraten (oder Spanferkel) aus dem offenen Kamin mit Folienkartoffeln, Knoblauchquark und Salaten der Saison

\*\*\*

Cremiges Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Euro 20,00 (Euro 24,50)

Auch als 4-Gang-Menü mit dem Zwischengang:  
Feiner Tafelspitz mit hausgemachter Remouladensauce zu 6,50 €  
Möglich.

### Menü 2

„Deppekuche“ – Kartoffelkuchen mit Apfelmus

\*\*\*

Gegrilltes Bauchfleisch auf Wurzelgemüse,  
dazu servieren wir Ihnen einen winterlichen Salat

\*\*\*

„Armer Ritter“  
im Zimt-Zucker-Mantel  
an Bourbon-Vanille-Eis  
Euro 25,00

### Menü 3

*Rahmsüppchen mit Meerrettich und Rote Beete*

\*\*\*

*Geschmorte Gänsekeule*

*in kräftiger Sauce*

*mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen*

\*\*\*

*Parfait von Süßkirschen & cremige Eiskrem „Stracciatella“*

*auf fruchtigem Kirschragout*

*Euro 27,00*

### Menü 4

*Geschmorte Wildschweinleber in Zwiebel-Traubensauce*

*mit knusprigem Steinofenbrot*

\*\*\*

*Braten vom Hunsrücker Wildschein*

*in Hagebuttensauce,*

*mit Rahmwirsing sowie Spätzle*

\*\*\*

*Weißes Schoko-Mokka-Süppchen*

*mit marinierten Heidelbeeren*

*Euro 28,00*

### Menü 5

*„Rund um die Forelle“*

\*\*\*

*Pochiertes Filet von der Lachsforelle*

*in Zitronenbutter*

*mit Curry-Rahmsauerkraut und Knoblauch-Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Marmorierte Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Kokos-Schokoladensauce*

*an Mango-Orangensalat*

*Euro 28,50*

*... oder als krönenden Abschluss*

*ein schönes **Buffet mit abwechslungsreichen Desserts** zu Euro 8,00 pro Person*