



Genießen Sie mit uns die
Spargelzeit!

Unsere Saisonangebote 2018



Spargel Menü 1

ab 6 Personen

Vorspeise:

Cremesüppchen vom hiesigen Spargel mit gerösteten Schinkenstreifen und Kräutersahne

Hauptgang:

Stangenspargel aus der Region zum Sattessen mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu kleine Rückenschnitzel & eine ostfriesische Schinkenvariation, Butterkartoffeln

Spargel Menü 2

ab 6 Personen

Vorspeise:

Cremesüppchen vom hiesigen Spargel mit gerösteten Schinkenstreifen und Kräutersahne

Hauptgang:

Stangenspargel aus der Region mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu kleine Rückenschnitzel, zarte Schweinemedallions und eine ostfriesische Schinkenvariation, Salzkartoffeln und kleine Schwenkkartoffeln mit Schnittlauch verfeinert

Dessert:

Frische Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis und Sahne garniert

Suppe + Hauptgang 17,50€ p.P.

komplettes Menü 20,00€ p.P.

Dessert:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne garniert

Suppe + Hauptgang 19,00€ p.P.

komplettes Menü 21,50€ p.P.



Spargel Buffet

ab 15 Personen

Am Tisch serviert: Cremesüppchen vom hiesigen Spargel mit gerösteten Schinkenstreifen und Kräutersahne in der Terrine serviert

Auf dem Buffet: Bunte Anti-Pastivariationen, erlesene Schinkenvariationen aus ostfriesischer Herstellung, Stangenspargel aus der Region mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, Schweinelendchen im Schinkenkleid gebraten in Rahm, fangfrisches Lachsfilet auf feinen

Gemüsen mit Kräutern und Parmesan verfeinert, kleine Rückenschnitzel mit geschwenkten Champignonköpfen, Butterkartoffeln und kleine Schwenkkartoffeln, bunte Salatvielfalt,

Herrencreme mit Rum verfeinert, friesische Rote Grütze mit frischen Erdbeeren, hausgemachtes Tiramisu

19,50€ p.P.

Spargel für zu Hause

ab 10 Personen

Hiesiger Stangenspargel (pro Person 500 Gramm Frischgewicht) mit Sauce Hollandaise, Butterkartoffeln und Schwenkkartoffeln, dazu reichen wir eine ostfriesische Schinkenvariation, kleine Rückenschnitzel und zarte Hähnchenbrust

mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu eine bunte Salatschüssel mit Dressing

Abholpreis 14,50€ p.P.

inkl. Geschirr & Reinigung 17,50€ p.P.

Dessertvorschlag: Vanillecreme mit frischen Erdbeeren 2,00€ p.P.

Wir bitten immer um rechtzeitige Reservierung. Telefon 04955/7760



von Mai bis Juni
Unser Partyservice-Kracher

Panierte Rückenschnitzel mit geschwenkten Champignonköpfen, zartes Hähnchenbrustfilet mit hiesigem Spargel und Sauce Bernaise überbacken, saftiger Zigeunerbraten in einer pikanten Bratensauce und würziges Pfannengyros mit frischen Zwiebeln, dazu reichen wir buntes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Kartoffel-Sahneauflauf und kleine Schwenkkartoffeln, fruchtigen Chinakohlsalat, bunten Krautsalat und Tomate-Mozzarella mit weißem Balsamico, Baguettebrot und Tzaziki

Abholpreis ab 10 Personen **11,50€ p.P.**
mit Teller und Besteck **14,50€ p.P.**



Weitere Termine und aktuelle Events finden Sie unter
www.gasthaus-zurmuehle.de

Gasthaus
Zur Mühle

Mühlenstraße 214 • 26810 WOL/Steenfelderfeld
Tel.: 04955/77 60

www.gasthaus-zurmuehle.de

Öffnungszeiten

montags - sonntags ab 11.00 Uhr • mittwochs Ruhetag • sonntags 11.00 - 17.00 Uhr