



## Mühlen-Silvester N°3

2017/2018

### Aperitif

Ein Glas Veuve Clicquot Champagner  
& kleine Schmankerl

### Menü

**Kleine Variation vom Wildlachs | Sweet Chili | Safran**

Lauwarmes Medaillon aus dem Tannenrauch

Spicy Tatar und Safranschaum-Süppchen



**Black Forest Beef | Flußkrebse | Schwarzwurzel | Feldsalat**

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit marinierten Flußkrebsen

Schwarzwurzelvinaigrette und Feldsalaten aus der Heimat



**Ravioli | Wildschwein | Steinpilz**

Ravioli gefüllt mit Ragout vom Wildschwein von unserem Jagdkollegen  
im Steinpilzsud mit frischen Kräutern



**Kalbsfilet | Schwarzwälder Kernschinken | Kalbsbacke | Blattspinat | gefüllte Kartoffel**

Filet vom Milchkalb mit Schwarzwälder Schinken

geschmorter Kalbsbacke im Trüffelsud

mit Blattspinat und gebackener Kartoffel mit Bergkäse



**Apfeltarte | Kirschbaum-Sorbet | Rosenblätter | Knusper-Lolli**

Ofenfrische Apfeltarte mit Kirschbaum-Sorbet

kandierte Rosenblättern

und einem Knusper-Lolli mit Edelnougat

€ 95,- pro Person  
inkl. Aperitif und Menü

Anfragen nehmen wir ausschließlich per Mail unter [wirtshaus@geroldsauermuehle.de](mailto:wirtshaus@geroldsauermuehle.de) entgegen



