

Aperitif Empfehlung

Tio Pepe Sherry „Palomino Fino“	5cl	6,50 €
Saigon (Vodka, Somm Ap „Fruchtbitter“, Martini bianco, Peachtree Likör, Holunderblütensirup, Soda)		10,50 €
Zimmermann`s Rose Winzersekt extra dry Weingut Dr. Benz, Bombach/ Breisgau	0,1l	7,20 €
Unsere alkoholfreien Empfehlungen:		
Freiämter Apfelsecco (Hauber)	0,1l	5,50 €
Ipanema (Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Giner Ale, Minze)	0,1l	8,50 €

Wein-Empfehlung zu unserem Abendmenü

2022er	Grauburgunder Kabinett, trocken		
	Weingut Köbelin/ Eichstetten a. Kaiserstuhl	0,75l	36,00 €
	..saftig animierende Fruchtaromen von gelben	0,25l	12,00 €
	Äpfeln, dazu Nuancen von Walnuss, mineralisch mit	0,1l	5,50 €
	Finesse		

...gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.

Als Digestif empfehlen wir Ihnen

Armagnac Apothicaire Folle Blanche 15 Ans	4 cl	13,00 €
Brand der Gewürztraminertraube von der Destillerie Grafmüller aus Freiamt	4 cl	9,00 €

Wussten Sie, dass es die Ludinmühle auch für zu Hause gibt?

Genießen Sie unsere hausgemachten Wildspezialitäten

Rehgeschnetzeltes in der Dose (küchenfertig)	400g	15,00 €
Wildbolognese in der Dose (küchenfertig)	400g	6,00 €
Wildleberwurst in der Dose	220g	4,50 €
Wildbeißer	1 Paar	4,00 €

Geben Sie uns kurz Bescheid, was wir für Sie richten dürfen.

Speisekarte

Vorspeise

Schinken vom Freiämter Wildschwein
mit marinierten Champignons und konfierten Kirschtomaten

22,50 €

oder

Mille feuille vom Forellentatar mit Senf-Dillsauce

20,50 €

Suppe

Cremesuppe vom frischen Bärlauch aus dem Herzen des Kaiserstuhls
mit Vanilleschaum

11,50 €

oder

Rinderkraftbrühe mit Nussbutterklößchen und Gemüsestreifen

8,00 €

* * *

Salate vom Buffet

8,50 €

oder

Hausgemachtes Fruchtsorbet 3,00 €

Hauptgerichte

Blumenkohlkartoffelpuffer mit gebratenem Blumenkohl und Kräuterschmand

26,50 €

„Wilder Cheeseburger“

Gebratenes Wildpatty im Brioche-Bun
mit Blattsalat, Essiggurke und Käsesauce
dazu hausgemachter Ketchup und Riffelpommes

28,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf flambiertem Carpaccio von der Roten Beete
mit Petersilienstampf und Sponge

33,00 €

Rumpsteak vom zertifizierten Biorind aus Freiamt
dazu geschmortes Wurzelgemüse und Bärlauchspätzle

38,50 €

Crepinette vom Brettentäler Reh auf glasierten Speckchampignons
mit geschmortem Weißkraut und hausgemachten Schupfnudeln

47,00 €

Menü der Jahreszeit

Hausgemachte Terrine von Brettentäler Reh mit Cassisgelee
dazu hausgemachtes Butterbrioche

Cremesuppe vom frischen Bärlauch aus dem Herzen des Kaiserstuhls
mit Vanilleschaum

Gebratenes Zanderfilet auf flambiertem Carpaccio von der Roten Beete
mit Petersilienstampf und Sponge

Sorbet oder Salat

Medaillon vom Rinderfilet auf Kräuterrahmsauce mit tourniertem Gemüse
und Kartoffelröstzwiebelpüree

oder

Hausgemachte Gnocchi im Parmesanrahm
mit Kirschtomaten und Rucola

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf

Apfeltarte Tatin mit Vanilleeis

Menü komplett 98,00€

Kleines Menü

(4 Gänge Suppe, Sorbet oder Salat, Hauptgang & Dessert) 65,00 €

Unsere Dessertempfehlung

Früchtebecher		11,00€
Gemischtes Eis	8,50 € mit Sahne	9,50€
Apfeltarte Tatin mit Vanilleeis		12,50€
Schokoküchlein mit hausgemachtem Nougateis		11,50€
„Eierlikörbecher Ludinmühle Art“ mit Schokoladeneis und Sahne		12,50€

Unsere Käseempfehlung

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf	10,50€
---	--------

Die Allergene die in den Speisen enthalten sind, dürfen Sie gerne in einer separaten Liste einsehen.