Aperitif Empfehlung

Tio Pepe Sherry "Palomino Fino"	5cl	6,50€
Red Wine Mule (Rotwein, Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Crushed Ice)		10,50€
Zimmermann's Rose Winzersekt extra dry Weingut Dr. Benz, Bombach/ Breisgau	0,11	7,20 €
Unsere alkoholfreien Empfehlungen:		
Freiämter Apfelsecco (Hauber)	0,11	5,50€
Ipanema (Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Giner Ale, Minze)	0,11	9.00 €

Wein-Empfehlung zu unserem Abendmenii

2023er Grauburgunder Kabinett, trocken 0,75l 36,00 €
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten/Kaiserstuhl 0,25l 13,00 €
...saftig animierende Fruchtaromen von gelben Äpfeln und Nuancen von Walnuss, mineralisch mit Finesse, macht Lust auf ein zweites Glas

...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)	320g	6,00€
Wildleberwurst in der Dose	220g	4,50 €
Wildheißer	1 Paar	4.00 €

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

<u>Speisekarte</u>

Vorspeise

Schweinehalsschinken vom Zimmermann's Biohof mit kleinem Salat vom Badischen Stangenspargel 18,50 €

oder

Tatar von der Schuttertäler Räucherforelle auf Rote Beete Creme mit Meerrettich Espuma 16,50 €

Suppe

Cremesuppe vom Badischen Stangenspargel mit Orangenschaum 10,50 €

oder

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle 8,00 €

* * *

Salate vom Buffet 8,50 €

oder

Hausgemachtes Fruchtsorbet 3,00 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Gnocchi im Parmesanrahm mit Rucola und getrockneten Tomaten 29,50 €

Wildburger "Ludinmühle Art"
Wildpatty mit Preiselbeer-Meerrettichcreme im hausgemachten Burger Bun
dazu Pommes Pont neuf und hausgemachtem Ketchup
28,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille Gemüse mit Parmesan-Polentataler 33,00 €

Rückensteak vom Argentinischen Weiderind mit Badischem Stangenspargel dazu Sauce Hollandaise und hausgemachte Krazede

38,50€

Gebratene Medaillons vom Brettentäler Rehrücken mit knuspriger Austernpilz-Gemüserolle auf Kürbiskern-Kartoffelpüree 42,00 €

Menii der Jahreszeit

Hausgemachte Rehterrine auf würzigem Champignonsalat

Cremesuppe vom Badischen Stangenspargel mit Orangenschaum

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Parmesan-Polentataler

Sorbet oder Salat

Gebratenes Medaillon vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise dazu Speckbohnen und hausgemachte Herzoginkartoffeln

oder

Hausgemachte Lauch-Pilzmaultaschen im Sahnefond mit getrockneten Tomaten und Rucola

Rosella von der Käserei Roser mit Früchtesenf

Mousse au Chocolat mit Nusscrunch und hausgemachtes Orangensorbet

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€
Hausgemachtes Nougat Parfait mit gebundenen Kirschen und Apfelsorbet		12,50€	
Mousse au Chocolat mit Nusscrunch und hausgemachtes Orangensorbet		12,50€	
"Eierlikörbecher Ludinmühle Art" mit Schokoladeneis und Sal	nne		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.