

Schloßmühle Bad Iburg



VEREHRTE GÄSTE,

AUCH AN WEIHNACHTEN BEREITET UNSER KÜCHENTEAM IHR ESSEN
MIT VIEL SORGFALT UND QUALITATIV HOCHWERTIGEN
PRODUKTEN FÜR SIE ZU.

SOLLTE ES AUFGRUND DER GROSSEN NACHFRAGE ZU
ETWAS LÄNGEREN WARTEZEITEN KOMMEN,
ALS SIE ES VON UNS GEWOHNT SIND –
SO BITTEN WIR DIES ZU ENTSCHULDIGEN UND
BEDANKEN UNS SCHON JETZT FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

NATÜRLICH IST ES AUCH AN WEIHNACHTEN UNSER ANSPRUCH,
SIE ALS UNSERE GÄSTE, RUNDUM ZUFRIEDEN ZU STELLEN
UND IHNEN EINE SCHÖNE ZEIT IN UNSEREM HAUS ZU BEREITEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN FROHES WEIHNACHTSFEST!

IHR TEAM DER SCHLOßMÜHLE BAD IBURG

APERITIF

Glas Sekt „Hausmarke“ 0,1l

3,70 €

Glas Prosecco, Scavi & Ray 0,1l

3,90 €

Glas Prosecco, „rotfruchtig“ 0,1l

(alkoholfreier Cocktail)

3,50 €

SUPPE & VORSPEISE

Festtagssuppe (A1)
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich 4,70 €

Tomatencremesuppe (A2)
mit Basilikum und Sahnehaube 4,90 €

HAUPTGANG

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (B1)
mit Feigenrotkohl und Kartoffel-Knödeln 21,90 €

Lachsfilet (B2)
auf Limettensauce mit Butterkartoffeln und Salat 23,90 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet (B3)
*mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Kroketten und Salat* 18,90 €

Gebratene Poulardenbrust mit Orangensauce (B4)
auf Gemüse-Julienne und Schupfnudeln 17,90 €

Schweinefiletmedaillons (B5)
auf Pfeffer-Kirschsauce mit Röstinchen und Salat 21,90 €

Wildragout mit Pfifferlingen (B6)
Kräuterspätzle und Mandelbroccoli 21,90 €

VEGETARISCH

Gemüsepaella (B7)
*Zucchini, Möhren, Champignons, Paprika,
Tomaten und Basmatireis* 12,50 €

KINDERTELLER

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel (B8)
mit Rahmsauce und Kroketten 9,50 €

DESSERT

Mousse au chocolat (C1)
von weißer- und zartbitter Schokolade 6,50 €

Crème brûlée (C2)
mit Himbeer-Sorbet 6,50 €