

Fürst Bismarck Mühle

Mühlenweg 3 | 21521 Aumühle

Reservierung unter:

0 41 04/20 28 oder info@bismarck-muehle.com

Aktionszeitraum*: 20.6.-30.9.2022

Mo.-Mi. ab 15 Uhr und Fr.-So. ab 12 Uhr



Küchenchef Stefan Schulz

Lachsfilet in Cranberry gebeizt

Zucchinirollchen | Honig-Senfsauce

2020 Monterrei DO Treixadura „Quinta das Tapias“,
Bodega Tapias Mariñán, Galicien



Kohlrabischaumsuppe

Geflämmt Kohlrabi | Kräuteröl

2020 Riesling, Hungerbiene, Peth-Wetz,
Rheinhessen, Deutschland



Campari-Orange-Sorbet

Schloss Wachenheim Sekt,
Trier, Deutschland



Hirschkrone und Blaubeere

Hirschkarree | Blaubeersauce | Schupfnudeln |
Püree von der Vierländer Urkarotte

2020 Malbec „Saurus“, Familia Schroeder,
Patagonien, Argentinien



Meuterei auf der Bounty

Piña-colada-Creme | Ananascarpaccio

2020 Moscato d'Asti, „Bel Piano“, Cascina Fonda,
Piemont, Italien