

Alte Mainmühle

Unsere klassischen Mainmühlen - Menüs einfach zu Hause genießen.

*Flexibel von Montag bis Sonntag zwischen 11.00-18.00 Uhr abholbar.
Nur das Wochenendmenü (Menü III) muss bis Donnerstagabend 18.00
Uhr vorbestellt werden und ist dann ab Freitagmittag abholbereit.*

*Und das Beste daran, man kann es ganz nach Gusto, Zeit, und Appetit
genießen. Einfach kurz vorher aus dem Kühlschrank nehmen, erwärmen
und losschlemmen.*

*Die Gänge der angebotenen Menüs sind auch einzeln bestellbar oder
können aus den verschiedenen Menüs kombiniert werden, ganz nach
Lust und Laune.*

*Bei einer Bestellung von 2 kompletten Menüs gibt es für das passende
Drumherum noch eine leckere Flasche Wein.*

*An dieser Stelle schonmal ein großes Dankeschön an unsere Gäste für
die tolle Unterstützung und Treue.*

*Einen kleinen visuellen Vorgeschmack der Menüs gibt es auf der
Homepage www.alte-mainmuehle.de oder auf unserer Facebook-Seite
und Instagram.*

Zusatzstoffe

*1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,
7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst,
14 Taurin, 15 Nitritpökelsalz, 16 Zuckerart und Süßungsmittel, 18 Nitrat,*

Allergene

*a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch,
h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen, r Weichtiere, z Sonstiges*

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Menü I

*Mousse von der geräucherten Forelle mit seinem Kaviar
an Wurzelgemüsesalat ^{g,l,m,o}*

6,00 €

*„Fränkisches Hochzeitsessen“,
gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln
mit Preiselbeeren ^{a(1),c,g}*

17,00 €

*Schokoladen - Mousse von Zartbitter und weißer Schokolade
mit Beerengrütze ^{c,g}*

6,00 €

3-Gänge-Menü: Preis pro Person € 29,00

Zubereitung

Vorspeise:

Einfach das Glas öffnen und wir wünschen guten Appetit.

Hauptgang:

Den Kalbstafelspitz zusammen mit der Meerrettichsauce in einen Topf füllen und erwärmen. (Erwärmen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich.)

100ml Wasser mit der gewürzten Butter kurz aufkochen, Nudeln dazugeben und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Kalbstafelspitz mit der Sauce, die Nudeln und die Preiselbeeren nebeneinander auf dem Teller anrichten, das Fleisch mit dem geriebenen Meerrettich dekorieren.

Dessert:

Glas öffnen und den süßen Abschluss genießen.

Menü II (vegetarisch)

Weißer Tomatensuppe mit Bärlauchpesto ^{g,l,h}

5,00 €

Parmesanrisotto mit geschmortem weißen Spargel und Kirschtomaten ^{g,l}

14,00 €

Ziegenfrischkäse mit Rhabarber-Pfeffersalat und gerösteten Pinienkernen ^g

5,00 €

3-Gänge-Menü: Preis pro Person € 24,00

Zubereitung

Vorspeise:

Die Suppe in einen Topf füllen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen. In Suppentellern anrichten und das Pesto in die Mitte oben drauf geben. (Erwärmen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich.)

Hauptgang:

*Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorwärmen.
200ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Risotto dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen lassen). Zum Schluss den Parmesan unterheben.*

Währenddessen den weißen Spargel im Backofen für 10 min erwärmen.

Die konfierten Tomaten in einem Topf bei mittlerer Hitze vorsichtig erwärmen. (Erwärmen in der Mikrowelle ist ebenfalls möglich.)

Das Risotto auf einem Teller in der Mitte anrichten, den Spargel und die Tomaten drumherum arrangieren.

Dessert:

Glas öffnen und den süßen Abschluss einfach genießen.

Menü III – Unser Highlight am Wochenende

„Dreierlei“ vom weißen, fränkischen Spargel
Suppe, Sülze und Salat ^{a(1),g,l,m,o}

8,00 €

Ofenlachs unter der Bärlauch-Kruste auf knackigem Gemüsesalat
und hausgemachtem Focaccia ^{a(1),c,f,g,l}

19,00 €

Spargeltiramisu mit Erdbeersalat und süßem Pesto ^{a(1),c,g,h}

7,00 €

3-Gänge-Menü: Preis pro Person € 34,00

Zubereitung

Vorspeise:

Die Suppe in einen Topf füllen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Glas mit dem Salat und der Sülze einfach öffnen und in vollen Zügen genießen.

Hauptgang:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Backblech oder Ofenform einölen, Lachs darauf geben und 15 min im Ofen garen, für die letzten 3 Minuten das Focaccia mit dazugeben.

Währenddessen den Gemüsesalat auf dem Teller flach anrichten, dann den fertigen Lachs darauf geben und mit dem Brot an der Seite servieren.

Dessert:

Die Erdbeeren mit der Sauce marinieren. Das Glas mit Spargeltiramisu öffnen, die Erdbeeren obendrauf geben und mit dem Pesto dekorieren.