



Dessert



Karamellisiertes
Walnuss-Parfait
mit Farchauer Beerenragout

7,80 €

Nougat-Mascarponecreme
an weißer Glühweinbirne

7,90 €

Feiner Käseteller

mit einer Auswahl von der
Bio-Hofkäserei der



an Walnüssen, Feigensenf
und Früchten

12,40 €



und ein schönes neues Jahr
wünscht Ihnen
Ihr Farchauer Mühlenteam



Für unsere Kleinen



Kleines Schnitzel
(„Wiener Art“)
mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelpüree



oder

Spaghetti
mit Soße Bolognese
und gehobtem Parmesan



Dessert

1 Kugel Eis nach Wahl
und bunten Streuseln

10,40 €



Eva-Maria & Michael Sievers GbR

Farchauer Mühle 6
23909 Ratzeburg / Farchau

Tel.: 04541 / 86 00 0

Fax.: 04541 / 86 00 86

eMail: info@farchauer-muehle.de

Internet: www.farchauer-muehle.de

Unsere Weihnachtskarte



Weihnachtliche Vorspeisen

Weihnachtlicher Vorspeisenteller
ab 2 Personen -
pro Pers. 9,40 €

Vegetarischer Antipasti-Teller
und Baguette
8,60 €

Suppen

Rote-Bete-Suppe
mit Ingwer und Orange
7,90 €

Consommé vom Weihnachtsgeflügel
mit Entenfleisch
8,20 €

Salate

Großer Weihnachts-Salat
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten,
eingelegtem Kürbis, Sprossen, Kresse
sowie Hausdressing
wahlweise mit
Entenbrust
oder Garnellen
oder Fredeburger Hartkäse
18,40 €
ohne 12,60 €

Kleiner Wintersalat
mit mariniertem Kürbis
Walnüssen und Cranberries
6,90 €

Fleisch

Halbe Holsteiner Weihnachtsente
an einer Orangensoße,
mit hausgemachtem Rotkohl
und Kartoffelknödeln
25,20 €

Keule von der Weihnachtsgans
hausgemachtem Apfelrotkohl, Orangensoße
und Kartoffelknödeln
28,90 €

Farchauer Weihnachtsteller
Medaillons vom Rind, Schwein
und Landhuhn mit krossem Speck,
Pfefferrahmsoße, hausgemachter Kräuterbutter,
glaciertem Gemüse und Mühlenbratkartoffeln
28,60 €

Rumpsteak
- rosa gebraten -
mit winterlichem Pfannengemüse
und Mühlenbratkartoffeln
31,90 €

Vegetarisch / Vegan

Penne mit Kürbis
gebratener Kürbis
mit Parmesan-Soße
15,20 €

Veganer Weihnachtsbraten
Pilzbraten Wellington
an Apfelrotkohl, mit veganer Jus
und Petersilienkartoffeln
16,80 €



Fisch

Farchauer Edel-Fischplatte
Gebratene Filets und Garnele
mit frischem Gemüse, zweierlei Soßen,
einem kleinen Salatteller, Kräuterbutter
und krossen Mühlenbratkartoffeln
26,90 €

Fangfrische Forelle
mit frischen Kräutern gefüllt
und Zimt-Walnussbutter,
dazu frischer Gurkensalat
und Schmilauer Kartoffeln
25,60 €

Gebratener Lachs
mit Rosenkohl-Apfelgemüse
Kräuterschmandsoße
und Petersilienkartoffeln
25,90 €



Geschmorte Wildschweinkeule
in Portweinsoße,
Apfelrotkohl, Preiselbeeren
und hausgemachte Kartoffelknödeln
25,80 €

Hirsch-Ragout
mit Möhren, frischen Pilzen,
und Preiselbeeren
unter der Blätterteighaube
dazu Petersilienkartoffeln
25,50 €

