

## **Bergisches Gasthaus Mahnertmühle**

Paul-Georg Dickel  
Mahnertmühle 1, 42781 Haan

Tel.: 0 21 29 / 12 14  
Fax: 0 21 29 / 50 248  
www.mahnertmuehle.de  
info@mahnertmuehle.de

## **Menüvorschläge 2020**

Alte Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit!

### **Sehr geehrte Gäste,**

für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern in unserem Hause haben wir für Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs zusammengestellt.

Suchen Sie sich für Ihr Fest ein Menü aus. Wir helfen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs. Paul-Georg Dickel und Khalid Aztout werden Sie gerne beraten.

### **Menü Nr. 1**

**Preis pro Person 29,00 €**

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*

Kalbsbraten mit einer Champignonrahmsoße,  
Brokkoli- Gemüse und Kroketten

\*

Birne Helene, Vanilleeis mit Birne und warmer Schokoladensoße

### **Menü Nr. 2**

**Preis pro Person 34,00 €**

Brokkolicremesuppe

\*

Zwei Schweinefiletmedaillons mit Kräuterchampignons,  
Marktgemüse und Kartoffelplätzchen

\*

Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne

### **Menü Nr. 3**

**Preis pro Person 40,00 €**

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speckstreifen und Bröseln

\*

Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Holundersoße,  
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettenknödel

\*

Ein Apfelring in Bierteig gebacken  
Vanilleeis und Sahne

### **Menü Nr. 4**

**Preis pro Person 46,00 €**

Graved Lachs mit Dillsenfmayonnaise und Rösti

\*

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Beàrnaise,  
frischen Gemüsen und Kartoffelgratin

\*

Crêpes mit Vanilleeis und warmen Kirschen

### **Menü Nr. 5**

**Preis pro Person 35,00 €**

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speckstreifen und Bröseln

\*

Gebratene Bauernente mit Soße,  
Rotkohl und Kartoffelplätzchen

\*

Braune Mousse auf Himbeersauce und Früchten

### **Menü Nr. 6**

**Preis pro Person 59,00 €**

Ein geräuchertes Forellenfilet in Sauce Vinaigrette mit Stangenbrot

\*

Kleine klare Steinpilzsuppe

\*

Rinderfilet am Stück rosé gebraten  
frisches Marktgemüse und Kroketten, Rinderjus

\*

Weißes Mousse mit warmen Kirschen

Auch stellen wir Ihnen Ihr persönliches Menü gerne zusammen.

Zur Spargelsaison von Ende April bis zum 24. Juni, Johannistag, je nach Witterung:

Bieten wir frischen Spargel an, als Vorspeise, als Suppe und als Hauptgerichte.

Ab 1 Uhr berechnen wir Kosten pro Bedienung und Stunde in Höhe von 20,00 €

In den Preisen sind Bedienung und 19% Mehrwertsteuer enthalten.