



KÜPPERSMÜHLE

RESTAURANT

„Küppersmühle Take away“

Auch weiterhin versorgen wir euch mit leckeren Gerichten für daheim.
Gerne könnt Ihr uns telefonisch oder per Mail eure Bestellungen durchgeben!
Von Dienstag bis Samstag zwischen 12:00 Uhr bis 19:30 Uhr könnt Ihr euch die Gerichte heiß
oder zum selber erwärmen abholen.
Wir freuen uns auf euch!

Vorspeisen

Caesars Salat Croutons Parmesandressing Croutons	8,00 €
mit Hähnchenbruststreifen	11,50 €
mit gebratenen Garnelen	13,00 €
Herbstliche Blattsalate Balsamicodressing Cerealien Cranberries	9,00 €
Antipastivariation Garnele Gemüse Serrano Rindertatar	13,00 €
Zitronengras-Currysuppe mit gebratener Garnele	8,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer	7,00 €
Gebeizter Wildlachs mit Wildkräutersalat und Avocadocreme	14,00 €
Thunfisch Tataki Teriyaki Wakame-Algen Seasm-Gurkensalat Advocado	16,50 €

Hauptspeisen

Gebratene Blutwurst Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Apfelspalten	12,50 €
Linguine Aglio e olio geschmolzene Tomaten Parmesan	10,50 €
mit gebratenen Garnelen	14,50 €
Vegetarisches Linsendahl mit Falafel Spargoli . Papdam	16,50 €
Geschmorte Rinderroulade Rotkohl Kartoffelknödel	18,50 €
Hähnchen-Curry Basmati-Duftreis buntes Gemüse	13,50 €
Backfisch vom Seelachs Remouladensauce Bratkartoffeln Salat	13,50 €
Geschmortes Ochsenbäckchen Kartoffelpüree Bundmöhren	21,50 €
Kürbisravioli Schafskäse Kirschtomaten Spargoli	15,00 €
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Bratkartoffeln kleiner Salat	21,50 €
Gebratener Seesaibling Zitronen Beurre Blanc Trüffelrisotto Wilder Brokkoli	23,50 €
Rehragout „Preiselbeerbirne“ Rotkraut Klöße	18,50 €

Dessert

Schokoladenmousse mit Beerenragout	7,00 €
Tiramisu mit frischen Beeren	7,00 €
Beerenragout mit Vanillesauce	5,00 €

Weine

2019 Grauburgunder - KÜ-Edition - QbA trocken Weingut Emil Bauer & Söhne	13,00 €
2019 Sauvignon blanc QbA trocken Weingut Emil Bauer & Söhne	13,00 €
2017 KÜ-vée - KÜ-Edition - QbA trocken Weingut Emil Bauer & Söhne	15,00 €
2016 Aulo Rosso Toskana IGT Luigi Brunetti	15,00 €