



Fuchs'sche Mühle

Menüvorschläge &  
Veranstaltungsinformationen

Fuchs'sche Mühle

# Sehr geehrte Gäste,

nachfolgend finden Sie verschiedene Vorschläge für Menüs sowie eine Auswahl an Speisen, die Sie individuell miteinander kombinieren können.

Bei einer Gästeanzahl von **über 12 Personen** bitten wir um die Auswahl **eines einheitlichen Menüs**. Bitte vereinbaren Sie für eine Menübesprechung vorab telefonisch einen Termin, so dass wir in Ruhe alles zu Ihrer Veranstaltung besprechen können.

Sie erreichen uns unter der Telefonnummer **06201-10020**.

## Unsere Räumlichkeiten

### Gelber Festraum

Veranstaltungsraum. Zarte Gelbtöne und große Fensterfronten. Angrenzend, die Sonnenterrasse.  
Veranstaltungen für maximal 55 Personen

### K-Lounge

Ideal für Veranstaltungen mit „Buffets“. Direkter Terrassenzugang.  
Veranstaltungen für maximal 30 Personen

### Müllerstube

Unser Hauptrestaurant. Elegant, mit freigelegten Sandsteinwänden.  
Für Feierlichkeiten für maximal 20 Personen.

### Bauernstube

Urige Bauernstube. Historischer Ursprung. Ahnengalerie.  
Für kleinere Veranstaltungen bis 8 Personen.

# Menüs zur Saison

## Frühling

Zweierlei von der Wachtel  
im Salatbeet mit Himbeerdressing  
und Ziegenfrischkäse  
\*\*\*

Roulade von der Odenwälder Bachforelle  
Blattspinat und Bandnudeln  
\*\*\*

Glacierte Kalbshaxe  
Ofengemüse und Kartoffelklöße  
\*\*\*

Vanilleparfait  
mit Portweinsabayone

65,00 € pro Person

## Sommer

Carpaccio vom Rinderfilet  
„Prince of Crete“-Olivenöl und  
Grana Padano Parmesan  
\*\*\*

Badischer Stangenspargel  
mit Scheiben vom  
Hummer und Seeteufel  
\*\*\*

Perlhuhnbrust -gefüllt mit  
Pfefferringen und Schupfnudeln  
\*\*\*

Limetten-Quark-Mousse  
Rhababer und Erdbeeren

78,00 € pro Person

# Herbst

Anapurna-Curry-Crèmesuppe  
mit marinierten Meerwassergarnelen

\*\*\*

Terrine vom Räucherlachs „Arctic Rose“  
und knusprige Kartoffelrösti

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule „rose“  
Ofengemüse und Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Vergoldetes Mousse au chocolat  
Von der Valrhona-Kuvertüre  
mit Rum-Waldbeeren

75,00 € pro Person

# Winter

Petersilienwurzelcrèmesuppe  
mit geräucherter Odenwälder Bachforelle

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Schwarzwurzelsalat und Safranschaum

\*\*\*

Odenwälder Rehrücken im Haselnussmantel  
Apfel-Rotkohl, Schupfnudeln

\*\*\*

Crêpe Suzette  
mit Bourbon-Vanilleeis

75,00 € pro Person

# Verschiedene Menüs zur Auswahl

Selbstverständlich können Sie auch die Gänge individuell miteinander kombinieren.  
Eventuelle Preisänderungen vorbehalten.

## Kleines Menü

Salat mit Parmaschinken  
und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Marktgemüse  
und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Kleines Schokoküchlein mit Vanilleeis  
und heißer Beerensoße

42,- € pro Person

## Mühlen-Menü

Rinderkraftbrühe mit  
Flädle und Gemüse

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule mit Gratin-Kartoffeln  
und Ofengemüse

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleparfait

46,- € pro Person

## Großes Menü

Badische Festtagssuppe

\*\*\*

Seeteufel auf feinen Gemüsestreifen  
mit Butterkartoffeln

\*\*\*

Schweinefilet mit frischen Waldpilzen  
in Rahm, Kartoffelrösti

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Rumfrüchten

65,- € pro Person

# Schlemmermenü

Fischconsommé  
mit Zanderstreifen

\*\*\*

Tagliatelle mit  
schwarzem Trüffel

\*\*\*

Zweierlei von der Wachtel  
mit Karotten-Ingwer-Püree

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken mit Morchelrahmsoße,  
Marktgemüse und Spätzle vom Brett

\*\*\*

Feigen in Portweinschaum  
mit Vanilleparfait

85,- € pro Person

# Gourmetmenü

Meeresfrüchtesalat  
mit Croustini

\*\*\*

Tranchen von der Entenbrust  
mit Trüffel

\*\*\*

Steinbutt in Champagner pochiert  
im Kartoffel-Oliven-Sud

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise  
und Schupfnudeln

\*\*\*

Vergoldetes Mousse au café mit  
Vanilleschaum und Fruchtspiegel

125,- € pro Person

# Zum Aperitif & für Empfänge

## Sektempfang

### Simple

1 Glas Rieslingsekt -brut- mit Knabberereien  
8,50 €

### Classic

1 Glas Rieslingsekt -brut- mit Knabberereien und leichten Canapés  
12,50 €

### Deluxe

Rieslingsekt -brut- (1-stündig unbeschränkt) mit Knabberereien und Canapés Deluxe (z.B. Parmaschinken, Lachs, Roastbeef)  
18,50 € pro Person

## Canapés & kleine Appetithäppchen

pro Stück

Canapés-Mix „Rustique“

(verschieden belegt z.B. mit Käse, Schinken, Salami, Tomate, Gurke, Salatgarnitur)

3,50 €

Canapés-Mix „Delicatesse“

(verschieden belegt z.B. mit Lachs, Garnelen, Roastbeef, Fleischterrine, Pont l'evéque)

5,00 €

Pumpnickel-Taler mit Käse-Kräuter-Crème

4,00 €

Bruschetta mit Tomaten- und Olivenpesto

3,50 €

Chiabatta mit Parmaschinken und Tomatenwürfeln

4,00 €

Chesterstange

2,00 €

Blätterteigkissen mit getrüffeltem Ricotta

3,00 €

Austern

Tagespreis

## Fingerfood im Glas

Vitello Tonnato Röllchen mit Ruccola

4,50 €

Tomatisierter Bulgursalat mit Crème-Fraîche

4,00 €

Nordseekrabben mit Limonen-Crème-Fraîche und Pumpnickel

4,50 €

Grüne Spargelspitzen mit Kalbsrücken und Orange

4,50 €

Lachs-Crêpe-Röllchen mit Sahnemeerrettich

4,50 €

## Warme Häppchen

pro Stück

Marinierte BBQ-Chicken-Wings mit Kräuter-Sour-Crème

4,00 €

Mini-Kräuter Quiche Lorraine

4,00 €

Marinierte Asia Garnelenspieße

4,00 €

Geflügel-Satéspeie

4,00 €

Mini-Kalbsfrikadellen mit lauwarmen Kartoffelsalat

4,00 €

Gratinierter Auster

4,50 €

## Knabberereien

pro Schale

Gemischtes Salzgebäck ( Brezeln oder Salzstangen)

0,80 €

Chips

0,80 €

Gesalzene Erdnüsse

0,80 €

# Vorspeisen

## Kalte Vorspeisen

Salate der Jahreszeit mit Joghurt-Dressing, Radieschen und Croûtons	9,50 €
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse in Asche dazu Preiselbeeren ( <i>saisonal</i> )	12,50 €
Mediterraner Pulposalat mit Kartoffelrösti	12,50 €
Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Soße	14,50 €
Hausgeräuchertes Odenwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	14,50 €
Vorspeisenvariation	22,00 €
Salate der Jahreszeit mit Krustentieren (Auswahl von Hummer, Riesengarnelen, Flußkrebse)	Tagespreis

## Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli mit Sauce Hollandaise	Tagespreis
Carpaccio vom Kanadischen Hummer	Tagespreis
Tagliatelle mit Sommertrüffel	Tagespreis

## Suppen

Kerbelrahmsuppe ( <i>saisonal</i> ) mit Croûtons	9,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Tafelspitz	8,50 €
Waldpilzrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln	9,00 €
Spargelcremesüppchen mit Einlage ( <i>saisonal</i> )	9,00 €
Anapurna-Kürbis-Curry-Crèmesuppe ( <i>saisonal</i> )	9,00 €
Tomatenessenz mit Basilikum	14,50 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chester-Stange	14,50 €

Fuchs'sche Kühle



# Hauptgänge

-auch als Zwischengerichte möglich-

## Fischgerichte

Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Butterkartoffeln	Tagespreis
Gefüllte Seezungenfilets nach Art des Hauses mit einem Reistimbale	Tagespreis
Steinbutt in Champagner auf feinen Gemüsestreifen und Risolet-Kartoffeln	Tagespreis
Gebratene Riesengarnelen und Marktgemüse	24,00 €
Medaillons vom Seeteufel auf Provencale-Gemüse und gemischtem Reistimbale	Tagespreis
Dorade Royal auf Knoblauch-Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln	26,00 €

## Fleischgerichte

Schweinefilet in einem Kartoffelmantel mit Waldpilzen in Rahm	25,00 €
Schweinemedallions mit einer Morchelrahmsauce	28,00 €
Rinderfilet am Stück mit Sauce Bearnaise und Bordeaux-Jus	38,00 €
Rinderschmorbraten mit einer Spätburgunder-Soße	26,00 €
Lammrücken "Provencale" auf Tomaten-Oliven-Kräuterkruste	34,00 €
Geschmorte Lammkeule mit Thymian und Knoblauch auf Ofen-Gemüse	26,00 €
Ragout von der Lammkeule mit Paprika und Knoblauch	23,00 €
Kalbsrücken am Stück gebraten mit einer Soße „Choron“ (Tomatisierte Buttersoße)	36,00 €
Kalbsmedallions mit Morchelrahmsauce (saisonal)	42,00 €
Kalbsfilet „Princess“ (mit Spargelspitzen) (saisonal)	42,00 €
Kalbsblankett mit Champignons und Perlzwiebeln	25,00 €

## Wildgerichte

Rosa gebratener Rehrücken "Försterin Art" mit frischen Pilzen der Saison	38,00 €
Geschmorte Rehkeule in Wild-Jus mit Preiselbeeren	32,00 €
Hirschkalbsrücken auf Rosmarin-Nadeln gebraten, mit Preiselbeeren	38,00 €

## Geflügelgerichte

Junge ganze Ente, frisch aus dem Ofen	28,00 €
Kross gebratene Gans mit glasierten Maronen (saisonal)	Tagespreis
Fasanenbrüstchen auf Sauerkraut und Kirschen	32,00 €
Poulardenbrust gefüllt mit Steinpilzen und Cognac-Rahmsauce	24,00 €
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersoße	28,00 €

## Kombinationsgerichte

Unser „Klassiker“ Hummer und Filetsteak mit Kräuter-Aioli-Soße	Tagespreis
--	------------

## Als Beilage können Sie wählen

**(max. zwei Beilagen, ansonsten müssen wir einen Aufpreis berechnen)**

Gratin-Kartoffeln, Kartoffelkrapfen, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Schupfnudeln, Spätzle vom Brett, Tagliatelle, Reis, Risotto, Semmelknödel oder Kartoffelknödel

# Desserts

## Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis	9,50 €
Mousse au chocolat mit Rum-Waldbeeren	9,00 €
Sorbetvariation mit Früchten	9,00 €
Limetten-Quark-Mousse mit Erdbeeren ( <i>saisonal</i> )	9,00 €
Schokoküchle mit Vanilleeis und Rumwaldbeeren	10,00 €
Frischer Obstsalat "Grand Marnier" mit gebrannten Mandeln	11,00 €
Hausgemachtes Parfait nach Wahl (Vanille, Zimt, Grand Marnier usw.) mit Früchten der Saison	12,00 €
Hausgemachtes Zimtparfait mit pochierter Feige ( <i>saisonal</i> )	13,00 €
Variation erlesener Dessertspezialitäten	16,50 €

## Käse

St. Maure Ziegenkäse in Asche mit Feigen-Senf-Soße	10,00 €
Pont l'evêque mit Trauben	10,00 €
Käseauswahl mit Salzbutter und Baguette	14,00 €

Vegane und Vegetarische Menüs stellen wir  
gerne auf Wunsch zusammen, ebenso wie ein  
Kindermenü und Buffetvorschläge.

# Waldbiergarten

Feiern Sie unter freiem Himmel in unserem Waldbiergarten.

Pure Natur, mit Blick auf unser Mühlrad.  
Lauschen Sie dem beruhigenden Rauschen des am Waldrand gelegenen Baches.

Unser Waldbiergarten eignet sich perfekt für  
Hochzeiten, Empfänge Aperitif-Fingerfood  
bis 150 Personen.

Lassen Sie sich von uns Ihre individuelle Feier zusammenstellen.

## Brunch

-ab 15 Personen-

Klassisches Frühstücksbuffet mit einer Käse-/Wurstauswahl  
verschiedene Brotaufstriche  
Konfitürenauswahl  
Obstsalat  
Vollkornbrot, Bauernbrot Brötchenauswahl

\*\*\*

z. B.

Gebratene Riesengarnelen mit Paella-Reis  
Schweinemedallions mit einer Champignonrahmsauce  
dazu Kartoffelgratin

**42,00 € pro Person**

# Veranstaltungshinweise

## Tischschmuck

Gerne organisieren wir Ihnen einen festlichen Tischschmuck.  
Die Rechnung begleichen Sie bitte direkt beim Floristen.  
Für individuelle Wünsche empfehlen wir gerne Adressen von Floristen.

## Kuchen

Das Kuchengedeck berechnen wir mit **7,50 € pro Person**.  
Kuchen, den Sie selbst mitbringen, **bitte am Vortag anliefern**.  
\*Wir weisen darauf hin, dass wir keine Haftung für selbstmitgebrachte Kuchen im Sinne der HACCP-Hygienevorschriften übernehmen.

Gerne bieten wir Ihnen verschieden Sorten an Obst und Blechkuchen an.  
Der Kuchenpreis richtet sich nach der Rechnung des Konditors, zzgl. des Preises für das Kuchengedeck.  
Bei Veranstaltungen mit Kaffee und Kuchen stellen wir den Raum bis 17.30 Uhr zur Verfügung.

## Nachtzuschlag

Ab 24 Uhr berechnen wir Bereitstellungskosten in Höhe von 40,00 € pro Servicemitarbeiter und pro angefangener Stunde. Die Anzahl des zu bereitstellenden Servicepersonals obliegt der Einteilung und Verantwortung des Hauses. Ab 23.00 Uhr bitten wir um Rücksicht auf unsere Hotelgäste die Musiklautstärke entsprechend anzupassen.

## Hotelzimmer

Unser Hotel verfügt über 20 Hotelzimmer, alle zur Waldseite gelegen.  
Fragen Sie auch nach unserer Hotelpreisliste.  
Bei größeren Zimmerkontingenten gewähren wir Ihnen gerne einen Sonderpreis.

## Blumen & Dekoration

**Blumen Adrian**, Hauptstraße 31, 69488 Birkenau, Telefon (06201) 32089  
**Christian Mayer**, Hauptstrasse 113 - 69469 Weinheim, Telefon (06201) 66180  
**Silvias Floraldesign**, Bahnhofstraße 15, 69469 Weinheim, Telefon (06201) 392274

## Konditor

**Süße Schmiede**, Hauptstraße 2, 69488 Birkenau, Telefon (06201) 9599177

*Weitere Adressen geben wir gerne auf Anfrage weiter*