



**Hotel und Restaurant
Fuchs'sche Mühle
Weinheim**

**Menüvorschläge &
Veranstaltungsinformationen
2020**

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 mehr als 12 Personen bitten wir um Auswahl eines einheitlichen Menüs.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch in unserem Hause und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 06201-10020.

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Räumlichkeiten

Gelber Festraum

Veranstaltungsraum. Zarte Gelbtöne und große Fensterfronten. Angrenzend, die Sonnenterrasse.

Veranstaltungen bis maximal 55 Personen

K-Lounge

Ideal für Veranstaltungen mit „Buffets“. Direkter Terrassenzugang.

Veranstaltungen bis maximal 30 Personen

Müllerstube

Unser Hauptrestaurant. Elegant, mit freigelegten Sandsteinwänden.

Veranstaltungen bis maximal 20 Personen.

Bauernstube

Urige Bauernstube. Historischer Ursprung. Ahnengalerie.

Veranstaltungen bis maximal 8 Personen.

MühlenLaube

Stilvoll renovierte Mühle mit modernen und rustikalen Elementen.

Veranstaltungen bis maximal 100 Personen (bei Mitbenutzung der Außenanlage)

Waldbiergarten

Pure Natur, mit Blick auf unser Mührad.

Veranstaltungen bis maximal 150 Personen.

Aperitif & Empfänge

Simple

1 Glas Rieslingsekt -brut- mit Knabbereien

8,50 € pro Person

Classic

1 Glas Rieslingsekt -brut- mit Knabbereien und leichten Canapés

12,50 € pro Person

Deluxe

Rieslingsekt -brut- (1-stündig unbeschränkt) mit Knabbereien und Canapés Deluxe
(z.B. Parmaschinken, Lachs, Roastbeef)

18,50 € pro Person

Brunch

-ab 15 Personen-

Klassisches Frühstücksbuffet mit einer Käse-/Wurstauswahl

verschiedene Brotaufstriche

Konfitürenauswahl

Obstsalat

Vollkornbrot, Bauernbrot, Brötchenauswahl

Räucherlachs

Antipasti

Tomate Mozzarella

25,00 € pro Person

Menüs zur Saison

Frühling

Rucolasalat mit Himbeerdressing
und Ziegenfrischkäse

Roulade von der Odenwälder Bachforelle
mit Blattspinat und Bandnudeln

Kalbsfilet mit Morcheln in Rahmsauce,
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Vanilleparfait
mit Portweinsabayone

65,00 € pro Person

Sommer

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

Badischer Stangenspargel
mit gebratenem Kabeljaufilet und Trüffel

Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Pfifferlingen,
Bohngemüse und Spätzle

Limetten-Quark-Mousse
mit marinierten Erdbeeren

78,00 € pro Person

Herbst

Kürbis-Curry-Crèmesuppe
mit gebratener Meerwassergarnele

Terrine vom Räucherlachs
mit knusprigem Kartoffelrösti

Geschmorte Lammkeule „rose“
mit Ofengemüse und Kartoffel-Gratin

Vergoldetes Mousse au chocolat
von der Kuvertüre
mit Rum-Waldbeeren

75,00 € pro Person

Winter

Petersilienwurzelcrèmesuppe
mit geräucherter Odenwälder Bachforelle

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Blattspinat und Safranschaum

Odenwälder Rehrücken im Haselnussmantel
mit Apfel-Rotkohl und Spätzle

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 italienischem Landschinken
und gerösteten Pinienkernen

Rinderschmorbraten mit Marktgemüse
und Spätzle

Kleines Schokoküchlein mit Vanilleeis
und heißer Beerensoße

42,00 € pro Person

Mühlen-Menü

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Geschmorte Lammkeule „rose“
mit Ofengemüse und Kartoffel-Gratin

Apfelstrudel mit Vanilleeis

42,00 € pro Person

Großes Menü

Badische Festtagssuppe

Seeteufel auf feinen Gemüsestreifen
mit Butterkartoffeln

Schweinefilet mit frischen Waldpilzen
in Rahm und Kartoffelrösti

Mousse au chocolat mit Rumfrüchten

65,00 € pro Person

Schlemmermenü

Tartar vom Rinderfilet
an Rucola mit gebratenem Wachtelei

Tagliatelle mit
schwarzem Sommertrüffel

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Karpfern- Ragú

Tranchen vom Kalbsrücken mit Spitzmorcheln in Rahmsoße,
Marktgemüse und Spätzle

Feigen mit Portweinsacue
und Vanilleeis

85,00 € pro Person

Gourmetmenü

Marinierte Meeresfrüchte mit Orange und Avocado

Tranchen von der Entenbrust auf getrüffeltem Kartoffelstampf

Zitronensorbet mit Rieslingsekt

Gebratenes Filet vom Steinbutt mit Spinatagliatelle

Rinderfilet am Stück gebraten mit hausgemachter Pfefferbutter,

Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Dreierlei

Crème brûlée – Schokotorte – exotischer Fruchtsalat

125,00 € 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 24:00 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 22 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

Weitere Adressen geben wir gerne auf Anfrage weiter.