



## Walkmühlen-Restaurant

Inhaber Vito Piepoli

Walkmühlen-Restaurant- Walkmühlenstraße 52-  
45470 Müllheim an der Ruhr  
Telefon 0208/370521  
Fax 0208/371262

Menüvorschläge ab  
den 20.01.2011

Internet Adresse: [www.walkmuehlen-restaurant.de](http://www.walkmuehlen-restaurant.de)

- Menü 70 Euro 25,00  
Rinderkraftbrühe mit Einlage  
\*\*\*
- Maishähnchen-Brust auf Currysauce  
hausgem. Spätzle und Broccoli  
\*\*\*
- Hausgem. Parfait-Parfait  
mit Früchte der Saison  
\*\*\*
- Menü 71 Euro 32,00  
Kalbsfilet-Carpaccio mit  
San Marzano-Minitomaten Basilik  
\*\*\*
- Schweinefilet auf Morchelsauce  
pommes croquettes und  
Mangold-Bouquett  
\*\*\*
- Eissoufflée in Harmonie von  
Früchte der saison  
\*\*\*
- Menü 72 Euro 32,50  
Edelpilze vom Grill auf Feldsalat  
\*\*\*
- Versch. Medaillons „ Walkmühle „  
Edelgemüse und pommes croquettes  
\*\*\*
- Hausgemachten-Parfait an  
Zimtpflaumen  
\*\*\*
- Änderungen sind mit Absprache möglich

Menü 73 Euro 37,00  
Gem. italienische Vorspeisen-Teller  
(zusammenstellung nach Absprache)  
\*\*\*

Gef. Crespelle an Salbeibutter  
\*\*\*

Medaillons vom arg. Rinderhüfte  
auf Dijonsensauce mit Edelgemüse  
und pommes croquettes  
\*\*\*

Lebkuchen-Parfait in Harmonie  
von Früchte der Saison  
\*\*\*

Menü 74 Euro 38,50  
Geräuchertes Entenbrustscheiben  
an Linsen in Balsamico  
\*\*\*

Steinpilzconsommé mit  
gef. Blätterteigtasche  
\*\*\*

Edelfischfilet auf Limonensauce  
mit Butterkartoffeln und  
Gemüse-Bouquett  
\*\*\*

Vanilleeis in Harmonie  
von Tiramisu und Früchte  
\*\*\*

Menü 75 Euro 52,50  
Gem. Vorspeisen italienische Art  
(Garnelensalat, Vitello tonnato,  
Mozzarella Fleischtomaten,  
gegr. Gemüse  
\*\*\*

Fr. Tagliolini in Trüffelsauce  
\*\*\*

Edelfisch-Lasagne  
auf Dillsauce  
\*\*\*

Limonen - Sorbet  
\*\*\*

Schweinefilet „ Palm-Beach „  
Butterreis und Zucchini Gemüse  
\*\*\*

Cassata orig. Italienisch an  
Schattenmorellen in Portwein  
\*\*\*

Menü 76 Euro 47,50  
Edelfisch-Consommé mit  
Einlage  
\*\*\*

Edelpilze vom Grill  
an Feldsalat  
\*\*\*

Carmerum-Sorbet  
\*\*\*

Hirschkalbsrücken auf  
Preiselbeeren-sauce  
mit gef. Früchte und Schupfnudeln  
\*\*\*

Mini-Ricotta mit Wiskyhonig an  
Feigen, Walnußeis und San Marzano  
\*\*\*

Menü 79 Euro 44,50  
Gänsestopfleber auf  
Eiswein-Himbeer-Dressing  
\*\*\*

Wachtelconsommé mit gef.  
Blätterteigtasche  
\*\*\*

Arg. Rinder-Tournedos  
auf Baroloschaumsauce  
pommes croquettes und Gemüse-Bouquett  
\*\*\*

Vanilleeis mit gem. Beeren umlegt  
und Zabayone übergossen  
\*\*\*

Menü 78 Euro 62,00  
Riesen Hummerkrabben an  
Basilikum-cocktail-sauce  
\*\*\*

Klare Tomatenconsommé  
\*\*\*

Lauwarme Gänsestopfleber auf  
Apfelscheiben in Vin Santo  
\*\*\*

Weißer -Pfirsich-Sorbet  
\*\*\*

Kalbsrücken-Medaillons an  
Morchelsauce mit Artischocken-Püree  
und Kohlrabi  
\*\*\*

Mascarponeeis auf Blut-Orangen-Spiegel  
\*\*\*