

25 Jahre R & M

Spass am Genuss

über das ganz Jahr 🎁 kleine Überraschungen als Dankeschön für Ihre Treue, ohne die wir dieses Jubiläum nicht feiern könnten.

März

Menüplausch jeden Donnerstag ab 18 Uhr ein vier Gänge Menü mit fünf Hauptgängen zur Wahl, das kostet wirklich 18,8 €.

🎁 bis zum 12. Mai, bei zwei Übernachtungen von Sonntag bis Freitag das Doppelzimmer zum Einzelzimmerpreis inklusive Frühstücksbuffet für 2 Personen.

April

Spargel trifft Bärlauch

Mit genügend Sonne starten wir im Garten mit den ersten Freiluft-Spargelkreationen. Lammrücken am Knochen, Bacon, Bries und Stopfleber sind dabei.

🎁 Bärlauch-Öl aus Martins Mühlenküche für Zuhause.

Mai

Monat der Scholle – freuen Sie sich auf diesen Fisch in spannenden Rezepturen. Scholle mit Hydrogeniumcaliumcarbonat und Sphärenschaum ☺ – **Spässle** – lieber doch gebeizt als Tatar auf Crosstinis und Süßholzsauce, oder klassisch ganz gebraten.

🎁 Zu jedem Dessert ein Espresso.



Juni

33 km Menü – alle Zutaten kommen aus diesem Radius der Region, Sie werden staunen, was hier alles gedeiht und wächst.

🎁 Merrettich-FrischQuark aus Martins Mühlenküche für Zuhause.

Juni / Juli

Picknicken am Mühlenbächle – ein Kindheitstraum ohne Alterseinschränkung. Mit einer alten Heukarre wird die Mühlenwiese zu Ihrem **Tischlein deck dich**, mit allem was Sie dazu brauchen inkl. Teppich, um im Gras zu genießen.

Juli

Sonntag, dem 18. - Gartenfest Nr. 8

Vier junge Wilde – Köche, die in der Mühlenküche ihre Wurzeln haben und nun in den elterlichen Betrieben durchstarten.

Martin Hauri Hotel Krone Wiechs
Alexander Palatini Hotel Höllesteiner Hof
Jörg Kummerländer Vom Feinsten Donaueschingen
und **Dominik Buchleither** werden Sie mit unserer Unterstützung verwöhnen.

🎁 feiern Sie mit, das ist das schönste Geschenk – an uns.

August

Reh aus Gersbacher Jagd plus Hirsch und Hase

mit über die Jahre lieb gewonnenen und auch neuen Zubereitungsarten, einfach nur genießen.

🎁 Zwetschgen in Karamell – Mini-Dessert für den Genuss daheim.

September

Sonntag, den 26. Weidest in Gersbach

MARTINSRESTAURANT am Weideschuppen auf der Gersbacher Wies'n, 3000 Besucher auf 1000 NN, das ist das Ereignis. **Erntedank** in der Mühlenküche – Gersbacher Weiderind auf dem Teller mit regionalen Schmankerln.

🎁 Zu jedem Gericht ein Sorbet vom neuen Wein.

Oktober

Die Schnäuge & Schwätze Saison beginnt
Sonntags-Brunch am langen Tisch
4 mal wird frisch und heiß aufgetischt.

🎁 Kürbis-Chutney aus Martins Mühlenküche für Zuhause.

November

Markus Del Monego besucht uns wieder. Weinprobe mit anschließender Weinreise.
Bitte unbedingt vormerken!

11. bis 14.11. Schlachtfest mit der Gans
4 Gänge zum Abheben.

🎁 Für Ihre Restaurantrechnung aus dem Jahre 2010 bekommen Sie über den ganzen November bei einem Restaurantbesuch von Montag bis Freitag den **Spass am Genuss Ticket-Bonus von 11 %**.

Dezember

Romantischer Apero auf der weihnachtlichen Terrasse mit Strohballen im Schnee. Fackeln, Feuer und Weißer Glühwein mit Glühüh, die richtige Stimmung für Ihre Weihnachtsfeier. Übrigens: **Ihr Fest zum Festpreis - versprochen ist versprochen** - vom Apero bis zum Espresso inklusive Menü und aller Getränke.

🎁 Jeden Weiße Glühwein schmücken wir mit einem Glühüh, das Sie behalten dürfen.

Silvester

mit Musik ohne Kapelle, garantiert einen besinnlichen Jahreswechsel. In privater Atmosphäre werden Sie Renate und Martin mit dem Mühleteam kulinarisch umsorgen.

Januar

Mittwoch, den 5. Januar 2011
„Das Beste zum Schluss“
Betriebsferien bis 28. Januar

🎁 Wir, das Mühle Team, trinken einen auf Sie!

Februar

Wir können es fast nicht erwarten, Sie wieder mit frischer Energie bei uns zu pampern (verwöhnen).