



Kulinarisches im Herbst und Winter

„Genuss für Leib und Seele“

www.luftbad-muehlhausen.de

TIPP: Immer eine gute Idee:
Gutscheine für's Luftbad verschenken!



Suppen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe

mit Thymian, Ingwer, Cayenne und Rahm verfeinert
dazu ein Curry-Gin-Crostini

5,90

Luftbad Zwiebelsuppe

abgeschmeckt mit geröstetem Knoblauch,
Kreuzkümmel und Majoran, dazu Parmesan-Chip

5,50

Salate und Vorspeisen

LUFTBAD-TIPP

Winterliches Rinder-Carpaccio

mit Cranberries, Walnüssen, gehobeltem Parmesan
und mariniertem Rucola

11,90

Wildkräutersalat im Luftbad-Style

mit Granatapfel-Kernen, Walnussbruch
mariniert mit Apfel-Birnen-Estragon Dressing

10,90

wählbar mit Knusper-Garnele **oder** gebratene Streifen vom Hähnchenfilet

Aus Fluss und Meer

Lachs auf der Haut gebraten

mit Thüringer Landschinken gespickt auf Kartoffel-Linsengemüse

mit unserem Luftbad  - Kräuter – Pesto

16,90

Gebratener Wolfsbarsch „Loup de Mer“

unter Mandel-Mohn-Kruste, auf Schwarzwurzeln in Rahm à la crème
mit Kartoffel-Kürbis-Stampf

16,50



Aus Pfanne und Backofen

Rinder-Strip-Steak vom Roastbeef

an mediterraner Speck-Bohnen-Pfanne und gebackene
Rosmarin-Kartoffel mit Luftbad Kräuter-Quark 22,90

Entenbrust „kross“ auf sautiertem Apfel-Rotkraut

an Kartoffel-Buchweizen-Rösti mit Entenjus 16,50

Luftbad-Winter-Burger

220 g bestes Beef (Fleisch aus der Region) saftig gegrillt
mit Salatspieß & Bourbon-BBQ-Soße
Angerichtet mit hausgemachtem Rote-Beete-Chip, Mango Chutney
Bergkäse und mariniertem Blattsalaten im rustikalen Burger-Brötchen
dazu gebackene Kartoffelspalten

14,90

Wildragout aus heimischer Jagd

mit Mühlhäuser Pflaumenmus abgeschmeckt, dazu gebratene
Kräuter-Pilze und ausgebackene Kartoffelkloß-Nocken 15,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb an marinierten Blattsalaten

mit Apfel-Birnen-Estragon-Dressing, dazu goldgelbe-Röstkartoffeln 16,50

Ochsenbäckchen

in Rotwein und mediterranen Kräutern zart gegart
an Omas Rosenkohl mit feinen Bröseln und Kartoffelschnee 15,90

Luftbad Veggie Siegel

„Gnocchi`s“

Kleine Kartoffelklößchen, gefüllt mit „Pilz-Käse-Farce“
auf einer Champignon-Kürbis-Pfanne mit Luftbad-Kräuter-Soße 12,50

www.luftbad-muehlhausen.de

TIPP: Immer eine gute Idee:
Gutscheine für's Luftbad verschenken!



Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller (bei Mama und Papa wird geräubert)	0,00
Zwei Thüringer Klöße in dunkler Soße	3,50
Kleines Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse, Kartoffeln und Soße	6,90
Nudeln in Fruchtiger Tomatensoße	4,00

Dessert

Spekulatius-Tiramisu an einer Schokoladentasse mit Glühweinfrüchten gefüllt	5,90
Hausgemachtes Buttermilch-Tannen-Honig-Eis an lauwarmen Schokoküchlein und Karamellsoße	6,50
Haselnuss-Parfait an lauwarmen Schokoküchlein, Karamellsoße & kl. Espresso	6,50



Menü

Luftbad Tipp

Kürbis-Kokos-Cremesuppe

mit Thymian, Ingwer, Cayenne
und Rahm verfeinert
dazu ein Curry-Gin-Crostini

Wildragout

aus heimischer Jagd
mit Mühlhäuser Pflaumenmus abgeschmeckt
dazu gebratene Kräuter-Pilze
und ausgebackene Kartoffelkloß-Nocken

Spekulatius-Tiramisu

an einer Schokoladentasse
mit Glühweinfrüchten gefüllt

25,50

Sie haben eine Lebensmittelallergie? Wenden sie sich bitte an unser Personal!
Sehr gerne geben wir Ihnen unsere Speisekarte, wo unsere allergenen Zusatzstoffe
deklariert sind.

www.luftbad-muehlhausen.de

TIPP: Immer eine gute Idee:
Gutscheine für's Luftbad verschenken!