

Restaurant Hessmühle

Heßmühle 4 · 66780 Rehlingen-Siersburg
 Postanschrift: Postfach 1049 · 66774 Rehlingen-Siersburg
 Tel.: (0 68 35) 6 77 22 · Fax: (0 68 35) 6 05 92 63
 E-Mail: info@hessmuehle.de · Internet: https://hessmuehle.de

Lieber Gast,

Sie planen eine Feier in unserem Hause, haben sich die Räumlichkeiten bereits angesehen und vielleicht schon bestellt, und müssen sich nun für ein Menü entscheiden. Hierfür haben wir Ihnen eine Liste der Möglichkeiten in unserem Restaurant beigefügt. Beachten Sie bitte, dass wir ein Menü erst ab einer Personenzahl von 15 Vollzahlern anbieten. Vollzahler sind Jugendliche ab 13 Jahren und Erwachsene. Kinder bis 6 Jahre werden mit einer Pauschale von 7,00 berechnet, Kinder bis 12 Jahre nach Aufwand. Sollten Sie für die Kinder ein anderes Gericht planen (z. B. Chicken Crossies oder ein Kinderschnitzel) berechnen wir natürlich nur den Preis des Kindergerichtes. Aus diesem Menüvorschlag kann nicht jeder einzeln ein Menü bestellen. Das Menü ist für alle gleich (Ausnahme: Vegetarier und Kinder)

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das ein oder andere zusammenpasst, beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung der Menüfolge und der Auswahl der Weine.

Diese Liste gibt Ihnen die Möglichkeit Ihr Menü genauso zusammenzustellen, wie Sie es möchten. Den Gesamtpreis errechnen Sie ganz einfach:

1. Einfach die Beträge der einzelnen Gänge zusammenrechnen,
2. Den Zu- oder Abschlag dazurechnen oder abziehen.

Die Zu- bzw. Abschläge werden wie folgt berechnet:

3-Gänge Menü + 1,10
 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gänge-Menü ± 0,00
 (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

5-Gänge Menü - 1,10
 (Vorspeise, Zwischengericht, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir in der Regel **keine Menüabsprachen ohne Termin** machen können, ein kurzer Anruf genügt meist und wir nehmen uns für Sie Zeit.

Frank Rossel

alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Stand 12.2023 © 2024 Restaurant Hessmühle

Mit Erscheinen dieses Menüvorschlages verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit!

Sekt- oder Champagnerempfang:

Flasche Elbling Sekt M. Hilt, Mosel 0,75 l à 27,80

Flasche Crémant d'Alsace Mayerling 0,75 l à 28,30

Flasche Prosecco Spumante Giovanni Conegliano 0,75 l à 26,40

Karaffe Orangensaft 0,5 l à 6,90

Zusätze (Likör, Aperol, etc.) nach Aufwand

Amuses Gueulles mit Schinkencreme, Forellencreme oder Räucherlachscreme 1,60/Stck.

Kaffeetafel

Gedeck incl. Kaffee (koffeinfrei & koffeinhaltig), Tee und Kakao 8,60

Gedeck ohne Kaffee (Heißgetränke werden separat berechnet) 3,50

Kuchenbüffet (Teller werden auf dem Büffet bereitgestellt) 2,30

Kuchen wird von Ihnen gebracht oder bestellt oder von uns bestellt und in Rechnung gestellt. Das Schneiden der Kuchen und Servieren auf Tortenplatten ist im Preis inklusive.

Kuchen schneiden und mischen pro Platte 4,00

Mineralwasser in Kühlern am Tisch eingedeckt (Still, medium oder classic) 7,00/0,75 l

Tischeindeckung

Üblicherweise decken wir unsere Tische mit sandfarbenen Mitteldecken und Mundservietten ein. Saisonaler Tischschmuck mit Seidenblumen und Teelichtern gehören dazu. Wir stellen Ihnen aber auch gerne Messingleuchter mit Kerzen kostenfrei zur Verfügung. Das Eindecken mit Tischdecken in der Farbe Ihrer Wahl laut Farbmustern berechnen wir mit den uns in Rechnung gestellten Preisen. Frischer Blumenschmuck oder Tischgestecke werden extra berechnet, sofern sie uns damit beauftragen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir den Biergarten nicht mit Stofftischwäsche und Tischdekoration eindecken können. Für besonderen Aufwand und das Eindecken mitgebrachter Dekorationen und Tischkarten berechnen wir pro halbe Stunde eine Dekopauschale von 35,00.

Musik und Unterhaltung

Unsere Musikanlage lässt sich von der Lautstärke her in jedem Raum separat steuern. Wenn Sie eine Band oder einen Alleinunterhalter engagieren möchten, sprechen Sie dies bitte mit uns ab. Wir können Ihnen sagen, ob der Platz ausreichend ist oder ob für den Anlass vielleicht besser unsere Musikanlage genutzt wird. **Ab spätestens 00:00 Uhr** muss die Lautstärke auf jeden Fall reduziert werden.

Auch Aufführungen sollten mit uns abgesprochen werden, um den Menüablauf mit unserer Küche abgleichen zu können.

Mitnahme nicht verzehrter Speisen

Nicht verzehrte Speisen (ausgenommen Salate, Räucherfisch, Sorbet und Dessert) können gerne kostenfrei und auf eigene Verantwortung mitgenommen werden, wenn Sie uns zu Beginn der Veranstaltung darauf hinweisen und uns das Geschirr zum Einpacken bereitstellen, da wir gesetzlich dazu verpflichtet sind zeitnah **ALLE** Speisereste zu entsorgen! Unhygienisches oder verschmutztes Geschirr zum Verpacken sowie Einwegverpackungen aus Kunststoff geben wir kommentarlos zurück. Bei Gestellung von Verpackungsmaterial unsererseits berechnen wir die Kosten für die Verpackung separat. Haben Sie bitte Verständnis, dass auch Mehrwegverpackungen von uns gereinigt werden müssen und wir darauf einen Pfand von 2,00/Behälter erheben.

Veranstaltungsende

Mittags spätestens um 17:30 Uhr, da wir für die Gäste am abend wieder frisch eindecken müssen. Abends schließt unser Lokal um spätestens 1:00 Uhr. **Ab 1:00 Uhr erheben wir einen Aufschlag von 60,00 € pro angefangene Stunde.** Sprechen Sie einfach mit uns darüber.
Eine Verlängerung über 3:00 Uhr hinaus ist nicht möglich!

Suppen

fruchtiges Tomatensüppchen mit Sahnehaube 7,50

Rinderkraftbrühe mit Kräuterklösschen 7,50

Broccolirahmsüppchen mit Sahnehaube 7,50

Käserahmsüppchen mit Räucherlachsstreifen 7,50

Zucchini-süppchen mit Kresseschaum 7,50

Spargelcrèmesüppchen mit Curry-Sahnehaube 7,50 (saisonal)

Kürbissüppchen mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen 7,60 (saisonal)

Zwischengerichte

Tatar vom norwegischen Lachs in Blätterteig gebacken an Rieslingsauce 12,70

Rapunzeln mit Croutons 8,80

(mit Speck-Sahne-Dressing, Himbeerdressing oder Kartoffel-Speck-Dressing)

kleiner Salatteller von Rohkost- und Blattsalaten 7,50

(verschieden mariniert mit Hausdressing)

Blattsalat mit gebackenen Champignons und Knoblauch-Dip 10,40

(mit Himbeerdressing, Balsamicodressing oder Hausdressing)

Blattsalat mit Crossies von der Hähnchenbrust und Curry-Ananas-Dip 10,60

(mit Himbeerdressing, Balsamicodressing oder Hausdressing)

Blattsalat mit gebratenem Fischfilet ab 13,80

(mit Himbeerdressing, Balsamicodressing oder Hausdressing)

Sorbet

verschiedene Geschmacksrichtungen, z. B:

Cassis-Sorbet 6,70

Holunder-Zitronen-Sorbet 6,70

Champagner-Sorbet 6,70

Maracuja-Sorbet 6,70

Erdbeersorbet (saisonal) 6,70

Hauptgerichte

(2 Sorten)

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, mit Pfeffersahne,
oder mit Calvadosrahmsauce

oder

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Curry-Ananas-Crème

und

Burgunderbraten 29,40

Jägerbraten 30,60

Kalbsrückenbraten 36,20

mit Backpflaumensauce, Morschelrahmsauce oder Cognac-Sahne-Sauce

Roastbeef am Stück gebraten 33,10

(mit Waldpilzsauce, Sauerkirchsauce oder Sauce Bearnaise)

Medaillons vom Hirschrücken 38,10

(mit Waldpilzsauce oder Preiselbeer-Rotwein-Sauce)

Filet vom norwegischen Lachs 30,20

(mit Safransauce, Schnittlauch-Crème-fraîche, Gemüsesahne, Rieslingsahne oder Tomatenragout)

dazu

Gemüseplatte und 3 Beilagen nach Wahl
(Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Spätzle, Reis,
Bandnudeln, Kartoffelgratin oder Kartoffelklösschen)

Blattsalate in Schüsseln zusätzlich (2,70)

Dessert

Dame blanche 5,20

(Vanilleeis mit heißer, hausgemachter Schokoladensauce und Sahne)

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne 5,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,40

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 6,80 (saisonal)

frischer Obstsalat mit Vanille- oder Zitroneneis 6,80

Apfelkrapfen mit Vanilleeis und Weinschaum 7,50

Grand Malheur 8,20

(warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern mit 1 Bällchen hausgemachtem Eis)

Hausgemachte Eisvariation 7,60

Crema Catalana 6,90

(spanische Crème mit Mandarinen & karamellisiertem Zucker)

Crème brûlée 6,90

Dessertvariation 9,10

Natürlich ist dies nur eine Auswahl, wir beraten Sie gerne, wenn Sie etwas anderes wünschen!