



Senf ist eines der ältesten Gewürze der kulinarischen Welt

Er dient außer zur Speisenverfeinerung auch der Bekömmlichkeit. Ob pur verwendet oder mit anderen Gewürznoten gemischt ist der Gebrauch von Senf ein geschmackliches „Muss“ und eine Bereicherung für jede feine Küche.

Das Original aus Monschau Tradition verpflichtet!



Historische Senfmühle Monschau

Besuchen Sie im wunderschönen Eifelstädtchen Monschau die durch Funk und Fernsehen bekannte Historische Senfmühle Monschau anno 1882. In der 4. und 5. Generation mischen hier der Senfmüller Guido Breuer und seine Tochter Ruth nach überlieferten und eigenen Rezepten den berühmten Moutarde de Montjoie, den Monschauer Senf. Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute, wie in alter Zeit, Senf handwerklich und in bester Qualität auf kaltem Wege hergestellt.

Besichtigen können Sie die Historische Senfmühle Monschau selbstverständlich auch. Führungen finden statt: mittwochs und freitags um 11 Uhr und 14 Uhr für Einzelpersonen (März bis einschließlich Oktober).

Hierbei können Sie (ohne Anmeldung) dem Senfmüller bei seiner Arbeit über die Schulter schauen. Gruppenführungen (ab 12 Personen) zu vorab schriftlich vereinbarten Terminen. Dauer einer Führung ca. 40 Minuten.

Teilnahmegebühr:

Erwachsene: 2,50 Euro p.P., Schüler:1,50 Euro p.P., Gruppenermäßigung ab 35 Personen, Führungen für Kinder mit der Senfmaus Emil auf Anfrage - montags keine Führungen.

TÄGLICH GEÖFFNET

Das Senflädchen

Probieren Sie im Senflädchen unter derzeit 20 Senfsorten Ihren Lieblingssenf. Wir bieten Ihnen außerdem das Beste aus der Region: Eifeler Spirituosen, Ardenner Nusschinken, delikate Wildpasteten und Wurstwaren, hausgemachte Marmeladen, sortenreine Honige und ein schmackhaftes Käseangebot. Freunde der guten Küche finden bei uns ausgewählte Öle, außergewöhnliche Essige und Sugos.

Weinkeller Monschau

Stöbern Sie in unserem Weinkeller unter 400 verschiedenen Weinen aus aller Welt. Von trocken bis edelsüß, vom leichten Sommerwein bis zum schweren Kaminwein... - Ihr Lieblingswein ist garantiert dabei! Viel Spaß beim Probieren!



Restaurant Schnabuleum

Genießen Sie in einem liebevoll restaurierten Baudenkmal mit 56 Sitzplätzen über zwei Etagen und einer Terrasse die behagliche Atmosphäre und die leckeren Senfgerichte sowie Eifeler- und saisonale Spezialitäten unseres Meisterkochs. Deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch schmackhafte ausgefallene Kreationen sowie spezielle Angebote für Vegetarier komplettieren die saisonal wechselnde Speisekarte.

Sie planen ein Fest? Feiern Sie doch mal in unseren stilvollen Räumlichkeiten! Neben dem Schnabuleum bietet die Weinprobierstube einen separaten Raum mit 24 Plätzen. Gerne reservieren wir das ganze Lokal für Sie. Besprechen Sie einfach mit unserem Meisterkoch Herrn Leipold Ihr Wunschenü.

**Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0)2472 22 45 oder 90 98 40
www.senfmuehle.de · info@senfmuehle.de
Geöffnet: Di-So 12-14.30 Uhr und 18-21.30 Uhr.**

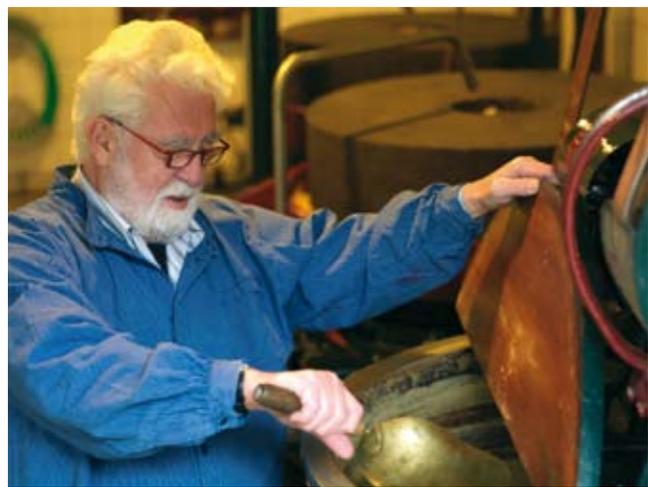
AB MAI 2011

**Montag Ruhetag
Dienstagmittag geschlossen**



Herzlich Willkommen

Guido Breuer *R. Breuer*
Guido Breuer Ruth Breuer



Unsere 20 Sorten:

1. Ur-Rezept Der klassische Senf unserer Mühle passt zu allen Speisen - ein echter kulinarischer Genuss.

2. Knoblauch Die beliebte deftige Senf-Variante zum Würzen von Salat-Dressings, auch zu Rind-, Lamm- und Hammelfleisch.

3. Estragon Besonders geeignet zum Einreiben von Fleisch, Fisch, Huhn, Kalb und Lamm. Verfeinern Sie Ihre Bernaise mit diesem Kräutersenf.

4. Chili Zu Fleisch, Geflügel und Würstchen aus der Pfanne und vom Grill. Zur Aromatisierung von feurigen Salaten, Saucen und Suppen.

5. Grüner Pfeffer Als Dressing-Basis für scharfe Fleisch- und Gemüsesalate. Als Senfbutter beliebt zu Kurzgebratenem. Prägnante Schärfe zeichnet ihn aus.

6. Altdeutsche Art Vermahlen mit Weiß- und Rotwein, gewürzt mit Zimt, Anis und Koriander. Ein absoluter Geschmacksträger für Wild und Sauerbraten. Auch beliebt zu scharfem Käse.

7. Apfel-Meerrettich Diese extravagante Geschmacksrichtung passt als Senfsahne zu Fisch und Tafelspitz. Elegant ist seine fruchtige Schärfe.

8. Englisch Curry Pur, als Senfbutter oder Cremesauce vielseitig zu hellem Fleisch, Geflügel, Eier, Käse und Gemüse.

9. Schlesische Art - mit Kümmel - Auf Grund seiner guten Bekömmlichkeit empfiehlt er sich zu Wurst, Käse, Eintöpfen, Kohlgerichten, Sauerkraut und Kartoffelsalat.

10. Limone Ein apart frischer Saucen-Senf. Zubereitet als Hollandaise zu Blumenkohl, Spargel oder als Senfbutter zu Fischgerichten.

11. Orange Die fruchtige delikate Komposition passt ob kalt oder warm zu feinem Geflügel. Raffiniert als Geschmacksträger zu vielen Salatvarianten.

12. Tomate Beliebte, mediterrane Senfköstlichkeit, darf nicht fehlen als Zusatz in Suppen, Eintöpfen, Nudeln, Pasteten- und Fleischfüllungen.

13. Honig – Mohn Süßscharfe Senfcreation. Fast überall einsetzbar; als Saucensenf zu Lachs, als Beilage zur Weißwurst und Kassler, unentbehrlich in Salatsaucen.



14. Johannisbeere Sie verfeinern mit dieser reizvollen Mischung aus Schärfe und roten Früchten Wild- und Fleischgerichte, Matjes und Fischsalate, Entenbrust, Fasan und überbackenen Camembert.

15. Feige Sein exotisches Aroma und feinste Zutaten machen diesen Senf zu einem kulinarischen Höhepunkt. Überzeugend zu Geflügel, Schweine- und Lammfleisch, Fonduesaucen und besonders zu Käse.

16. Riesling Edel und feurig zugleich begeistert dieser Senf Freunde der raffinierten Kochkunst. Saucen für helles Fleisch, Fisch oder Geflügel bekommen den letzten Pfiff durch eine Riesling – Senfsahne.

17. Wildkräuter mit Bärlauch Grob, rustikal, würzig – Unschlagbar als Senfkruste diverser Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte. Einzigartig zu Geschmortem im Römertopf. Lecker auch zum Käse, Wurst- und Schinken – Vesper.

18. Ingwer Der leicht scharfe, würzig-frische Ingwer mit Ananas und Banane passt zur asiatischen Küche. Er verfeinert Suppen, Saucen und Dips, eignet sich vorzüglich zu Lamm, Geflügel und Rindfleisch. Schmeckt zum Gemüse und exzellent zu Fisch sowie Meeresfrüchten. Ganz raffiniert im Dessert.

19. Kaisersenf Ein Rotisseur-Senf, grob geschrotet, der sich hervorragend für Marinaden und zum Würzen von Grillfleisch eignet.

20. Kräutersenf mit Biozutaten, grobkörniger Rotisseursenf, kräftig im Geschmack, für die deftige und feine Küche geeignet.

NEU IM SORTIMENT

Senf sollte kühl und dunkel aufbewahrt werden, damit Senfschärfe und Aroma nicht so schnell verloren gehen.

Senfpraline

Diese Leckerei wird mit besten Zutaten von einem Konfiseur handwerklich geschaffen. Fruchtiger oder süßer Senf verleihen diesen wohl einmaligen Pralinen ihren verführerischen Geschmack.

Pralinentafel

Feinste Vollmilchschokolade verfeinert mit einem Hauch Johannisbeer-Senf.



Senfrüchtchen -

eine Kombination von fruchtig-scharfem Geschmack von pikant eingelegtem Bioobst. Die Senfrüchtchen schmecken besonders gut zum Grillen, zu Kurzgebratenem, aber auch zu einem kräftigen Käse. Lecker auch beim Kochen: z.B. als Bratenfüllung.

Eifeler „Senfschatne“

Unsere Eifeler „Senfschatnes“ sind auf Zwiebelbasis gearbeitet. Für das **helle Chutney** haben wir unseren Honig-Mohn-Senf verwendet. So ist ein raffinierter süßlich-scharfer Geschmack entstanden. Das **rote Chutney** haben wir mit unserem Urrezept und Biokirschen verfeinert - eine wunderbare Mischung aus sauer-süßer Schärfe. Beide Chutneys sind eine ideale Ergänzung zu Geflügel, zu Kurzgebratenem, zum Grillen, aber auch für die vegetarische Küche oder einfach pur auf's Brot.