

Vi har en **eventyrlig** historie at fortælle.....

Æ Møll ´kuen gennem de sidste 30 år, Esther Jensen fortæller gerne om møllens 600 års historie, om kørsel på motorcykel i 50 lande og stater på 6 kontinenter, samt om SOS børnebyerne.

Esther er med i landsbestyrelsen i SOS børnebyerne, arbejder som frivillig i SOS-børnebyernes lokalgruppe Midt/Vest, og har gennem årene besøgt 52 SOS børnebyer i 33 lande.

**Husk at møllen er et udflugtsmål i sig selv, så sæt god tid af til besøget og få en elefantastisk oplevelse.**

### Rabat kupon:

Mølle-gæstekort.

Få et stempel hver gang I besøger Møllen. Ved 5 stempler \* får I GRATIS søndags kagebord til 4 pers.

\*gælder v/ køb på min. 500 kr. pr. besøg.

### Kagebord

Husk vores store kagebord med mindst 10 slags hj.bagt brød.

Alle søn- og helligdage året rundt kl. 14.30-16.30

**Pris pr. person 100 kr.**

Børn under 10 år ½ pris

Gratis for personer over 90 år

### "Søndag på Møllen"

Tilbring en søndag på Møllen med afstressning og god mad!  
Frokostbuffet – Gåtur om Møllesøen – Stort ta' selv kagebord.

Samlet pris for frokostbuffet og kagebord **240 kr.**

Pris for søndagsbuffet uden kagebord kr. 168,-

### Bo og Spis – til samme pris fra 875 kr. for 2 personer

Gælder alle søndage året rundt samt visse hverdage. Ring og forhør.  
(Efter først til Mølle princippet)

Betal kun for værelset og få: overnatning, vort store søndags ta' selv kagebord, aftensmad samt morgenbuffet.

### Gavekort

Glæd en af dine nærmeste – giv et gavekort til Borbjerg Mølle Kro

## Det sker på Borbjerg Mølle Kro

Fredag 27. oktober kl. 18.30 Vildtaften.

Fredag 10. november Mortensaften.

2. 3. 9. 10. 16.&17. december: Jul på den gamle Mølle.

19. & 20. januar Biker-weekend med rejseoplevelser på 2Wheels

### VILDTAFTEN FREDAG 27. OKTOBER 2017 KL 18.30

**Forret:**

Fasansylte med hj.bagt knækbrød og gremolata

**Buffet:**

Skovduer med sellerisauce, krydret med rosmarin.

Hertil bagte æbler.

Krydderbraiseret vildsvin med ristet fennikel, krydret med hvidløg og salvie.

Jægergryde med røget spæk, selleri, porre og gulerod, tilsmagt med kommen.

Røget dyrekølle med emmental, hasselnøddekerner og havtornesyttetøj.

Hot vildtsuppe med bacon i tern. Dådyrkølle med kvædekompot og savojkålsruller.

Hare risotto, krydret med timian, laurbærblade, hvidløg samt tør vermuth.

Glacerede kastanier med rosenkål. Rødkålssalat med vindruer og pecannødder

Grønkålssalat med æble, appelsin, tranebær og valnødder. Bønnesalat med bagte rødløg og cherrytomater

Waldorf salat. Tyttebærcompot. Brunede samt ovnbagte kartofler. Saucer.

Hjemmebagt brødsortiment.

**Dessertbord:**

Kastaniemousse med chokolade. Nøddetærte med syrlig vaniljecreme og frisk frugt. Blåbær gele. Bagte marcipanæbler med hasselnøddeflager. Pris pr. person **388 kr.**

Kastaniemousse med chokolade. Nøddetærte med syrlig vaniljecreme og frisk frugt. Blåbær gele. Bagte marcipanæbler med hasselnøddeflager. Pris pr. person **388 kr.**

Kastaniemousse med chokolade. Nøddetærte med syrlig vaniljecreme og frisk frugt. Blåbær gele. Bagte marcipanæbler med hasselnøddeflager. Pris pr. person **388 kr.**





### **Mortensaften 10. november fra kl. 17 serverer vi**

Lakseterrin med urter på salatbund, tomat, citron, balsamico glace, dild, caviar, tuilles samt hj. bagt flutes  
Gammeldaws Mortens and med hjemmelavet rødkål, svesker, hvide og brunede kartofler samt skysauce  
Ris a la mande med lun kirsebærsauce

**Pris 1 ret 238 kr. 2 retter 278 kr. 3 retter 318 kr.**  
**Jens Madsen underholder på harmonika.**

I visse perioder gælder vore **"Bo og Spis"** tilbud andre ugedage end søndage. Ring og hør om ledige datoer med gratis aftensmad. Hvis ankomst er en søndag er det store kaffebord også gratis.

### **TILBUDSPRISER PÅ GOLF**

Green Fee KUN 100 kr. for et dagskort (65 kr. for juniorer u/17 år)  
Banen er udfordrende og har 3 par-4 huller og 6 par-3 huller.  
Vi har også 10 turs kort, hvor man kan tage en kammerat med (højst 2 klip pr. dag. Pris 650 kr. (450 kr. for juniorer u/17 år)

### **Jul på den gamle Mølle.**

Fra slutningen af november vil møllen være flot julepyntet og vi har hjemmelavede juleretter på menuen. De første 3 week-endere i december byder vi på frokostbuffet både lørdage og søndage. Der er ikke kagebord om lørdagen.



Disse lørdage og søndage vil der såvel om formiddagen som efter frokosten blive mulighed for at deltage i forskellige udendørs aktiviteter for hele familien. Nærmere info om dette kommer på hjemmesiden.

Fra den 23. december til 1. januar (begge dage incl.) vil restauranten være jule-lukket. Der vil være mulighed for at leje værelser i denne periode, dog uden morgenmad. Vi har gaveideen til ham eller hende, der har alt: Giv et GAVEKORT på et ophold, et måltid eller bare på et beløb.

I perioden fra den 26/11 til den 22/12 har vi julemad på menuen.  
Man kan forudbestille til selskaber fra 2 – 100 personer.  
Såfremt I ønsker musik, er I velkomne til selv at medbringe dette.

**Alle hverdage (mandage-fredage mellem kl. 11 -14) tilbyder vi et udvalg af lækre hjemmelavede juleretter som "Kokkens jule overraskelse" til pris 198 kr. (min. 20 personer)**



### **Juleplatte 2017**

Marineret sild med karrysalat, Varm røget laks med rejer, Frikadeller med grønkålsalat.  
Honning marineret andebryst med rødkål,  
Ris a la mande med Madagascar-vanilje og kirsebærsauce  
**198 kr. pr. pers. (Min. 2 personer)**

### **Nedenstående retter serveres som anretninger eller buffet:**

Marinerede sild med karrysalat, Hjemmelavede stegte sild, Rejesalat med æbler, Røget lakserulle med rygeostecreme, Stegt porchetta med skysauce og rødkålssalat, Æbleflæsk, Julefrikadeller med grønkålsalat  
Honning glaseret andebryst med lun rødkål og brunede kartofler,  
Varm leverpostej med bacon og champignon,  
Osteanretning med frugt og kiks,  
Ris a la mande med Madagascar-vanilje og kirsebærsauce,  
Hjemmelavet juleknas

**Vælg 7 retter: 215 kr. pr. pers. (v. min. 7 pers)**

**Vælg 10 retter: 275 kr. pr. pers. (v. min. 10 pers)**

**Vælg 12 retter: 300 kr. pr. pers. (v. min. 12 pers.)**



### **Vore søndags frokostbuffet er serveres også om lørdagene i december (kl.12-14) flg. dage:**

sønd. den 26/11, lørd. 2/12, sønd. 3/12, lørd. 9/12, sønd. 10/12 lørd 16/12 samt sønd. den 17/12 Lækker buffet med mange hjemmelavede specialiteter.

**Pris pr. person kr. 168,-**

På søndage kan frokosten kombineres med vores søndagskaffebord (14.30 – 16.30) Vi kalder det "Søndag på Møllen"

**Samlet pris 240 kr. Kaffebord 100 kr. pr. pers.  
1/2 pris for børn under 10 år incl. saftvand**