



Willkommen!

Gastfreundschaft mit Geschmack.

**Chefkoch Attila trifft auf
Kräuterexperten Jürgen.**

Viele Jahre sammelte Jürgen in Schweden Kenntnisse über den Anbau von Gewürzkräutern, ihren Geschmack und ihre Wirksamkeit. Er kehrte zurück in die Heimat gemeinsam mit Attila, einem Perfektionisten am Herd und erfolgreichen Gastronom. Zusammen mit vielen fleißigen Mitarbeitern sind sie nun ein unschlagbares Team und die gute Seele des Mühlengasthofes.

Freuen Sie sich auf gelungene Gerichte der traditionellen deutschen Küche, aber auch auf köstlich aromatische Rezepte mit Kräutern, die den Zutaten das gewisse Etwas und Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis schenken. Und natürlich auf eine herzliche, familiäre Atmosphäre und nette Gespräche auf deutsch, englisch, schwedisch und ungarisch.

Unser Anspruch an erstklassige Lebensmittel ist hoch. Unsere Gerichte werden stets frisch für Sie zubereitet, bitte schenken Sie uns etwas Zeit dafür.

Lassen Sie uns wissen, wenn etwas fehlt, aber auch, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat. Unser schönster Lohn ist, wenn wir Sie wieder einmal kulinarisch verwöhnen dürfen.

Jürgen & Attila

„Gastfreundschaft“
das ist wie Heimat.

Vorspeisen und Salate



Tomatencremesuppe vegetarisch ^{A1,I,G}	Tasse	4,40
Bruschetta mit würziger Auflage vegetarisch ^{A1,D,G,2}	klein	3,90
geröstetes Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln und Knoblauch	groß	7,80
Gemischter Salat vegetarisch ^{A1}	klein	6,60
eine Komposition aus Blattsalaten, saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen und Weißbrot	groß	10,90
Fruchtiger Hähnchensalat		17,80
eine Komposition aus Blattsalaten, Hähnchenbruststreifen, Curry-Ananas und rotem Pfeffer		

Für den kleinen Hunger



Riesencurrywurst ^{2,3,7}		12,80
mit Pommes frites		
Süßkartoffel-Pommes vegetarisch ^{G,3}		12,80
mit hausgemachtem Kräuter-Dip und frischer Salatbeilage		
Bandnudeln à la Mühlengasthof ^{A1,L,G,3,14}	klein	16,90
mit Schweinefiletspitzen, Champignons und feiner Sahne-Trüffel-Sauce		
Zartes Schweineschnitzel ^{A1,C}		16,40
nach „Wiener Art“, mit Pommes frites und knackfrischem Salat		
Hähnchennuggets ^{A1}		13,90
und Pommes frites, wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise		
Pommes frites		4,90
Bratkartoffeln	zzgl.	3,80
Süßkartoffel-Pommes	zzgl.	3,00
Ketchup oder Mayonnaise	zzgl.	0,70
Trüffel-Mayonnaise	zzgl.	1,00

Für den großen Hunger



Bandnudeln mit Rucola-Walnuss-Pesto ^{A1,G,H2,L}		17,20
verfeinert mit Walnüssen, getrockneten Aprikosen und italienischem Parmesan		
Hausgemachte Lasagne ^{A1,G,I,C}		18,80
nach Art des Hauses, mit würziger Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken		
Gewokte Hähnchenbruststreifen nach „Asia-Art“ ^{pikant 3,4,D,F,I,K,L}		19,90
mit Reismudeln, Paprika, Möhren, Frühlingzwiebeln, Pak-Choi, Ingwer und Zitronengras		
Spareribs ^{I,14}		25,50
mit würziger Mango-Ananas-Barbecue-Sauce, Pommes frites und Krautsalat		
Mezzelune Ricotta e Spinaci ^{A1,G,I,J}		18,50
gefüllte Halbmondnudeln mit Ricotta und Spinat, serviert in einer sahnigen Paprika-Sauce mit Basilikum		
Bandnudeln à la Mühlengasthof ^{A1,L,G,3,14}	groß	19,90
mit Schweinefiletspitzen, Champignons und feiner Sahne-Trüffel-Sauce		
Schweinefilet ^{A1,G,I}		24,50
in der Pfanne gebraten Zwiebel-Rahmsauce, buntem Gemüse und Kroketten		
Pfefferschnitzel ^{A1,C,I,G,14}		22,80
mit pikanter grüner Pfeffersauce, Pommes frites, Bacon-Chips und frischem Saisongemüse		

Süßes zum Finale



Mousse au Chocolat ^{C,G}		3,80
nach Art des Hauses		
Eis mit heißen Früchten ^{G,H2}		6,90
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne		
1 Kugel Eis ^{A,C,E,F,G,H}		1,80
(Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Zitrone)		
- heiße Früchte	zzgl.	2,40
- Sahne	zzgl.	0,95

Spargelkarte

Suppe

Rahmsüppchen vom Spargel

mit Spargelstückchen

mit geräucherten Lachsstreifen

Tasse 3,80

Tasse 5,80

Spargelgerichte

Nienburger Spargel

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

23,50

Nienburger Spargel mit Schinken

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und luftgetrocknetem Landschinken

26,50

Nienburger Spargel mit Schnitzel

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Schweineschnitzel

26,50

Nienburger Spargel mit Lachs

Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und geräuchertem Lachs

26,50

Spargel satt

Rahmsüppchen mit Spargelstückchen, Nienburger Stangenspargel, Salzkartoffeln, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, geräucherter Lachs, luftgetrockneter Landschinken, panierte Schweineschnitzel und Tagesnachspeise

31,50

*** Vorbestellung ab 8 Personen mind. 2 Tage vorher ***

Gültig solange der frische Spargelvorrat reicht

Getränke



Biere vom Fass ¹⁴

VELTINS Pilsener	0,25 l	2,80
	0,4 l	4,00
Grevensteiner, naturtrübes Landbier	0,3 l	3,50
Aktien Landbier dunkel	0,3 l	3,50
Alster	0,25 l	2,80
	0,4 l	4,00

Flaschenbiere

Maisel's Hefe-Weissbier hell ¹⁴	0,5 l	4,60
Maisel's Hefe-Weissbier dunkel ¹⁴	0,5 l	4,60
Maisel's Hefe-Weissbier alkoholfrei ¹⁴	0,5 l	4,60
Barre alkoholfrei	0,33 l	3,00
Barre Alster alkoholfrei, naturtrüb	0,33 l	3,00
VITAMALZ alkoholfrei ¹	0,33 l	3,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9} , Coca-Cola light ^{1,9,11} oder zero ^{1,9,11}	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,80
Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,80
Carolinen Wasser, still oder classic	0,25 l	2,40
	0,75 l	6,40
Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90
Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Kirschsft	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,90
Schorle Orangen, Trauben, Apfel, Kirsch	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,90
Maracujasaft, Rhabarbersaft und	0,2 l	2,80
Schwarzer Johannisbeersaft	0,4 l	5,30
Schorle Maracuja, Rhabarber und	0,2 l	2,70
Schwarze Johannisbeere	0,4 l	5,10

Heiße Getränke

Kaffee ⁹	2,40
Kaffee, koffeinfrei	2,40
Café au lait ⁹	3,10
Milchkaffee ⁹	3,10
Schokokaffee ⁹	3,10
Espresso ⁹	2,50
Doppelter Espresso ⁹	4,80
Espresso Macchiato ⁹	2,50
Cappuccino ⁹	3,10
Cappuccino Spezial mit einem Schuss Kakao ⁹	3,30
Latte Macchiato	3,30
Chai Latte Macchiato	3,60
Heiße Schokolade	2,40
Tee	2,30
(Pfefferminz, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Kamille, 8-Kräuter, Earl Grey, Ingwer-Zitrone, Früchtetee, Darjeeling)	

Weißwein ¹⁴

Mosel: 2022 Grauburgunder trocken ⁵ 0,25 l 6,50

Weißer Rebsorte, die zur Familie der anspruchsvollen Burgunder-Reben zählt. Ein Charakter von schönen weißen Früchten mit Aromen von Pfirsich, Melone und Honig.

Mosel: 2021 Trittenheimer Apotheke ⁵ 0,25 l 6,50

Riesling Spätlese lieblich 0,75 l 18,50

Ein großer Riesling, rassig und doch mit einer eleganten Frucht. Ein zarter Duft von hochreifen Früchten. Es ist ein Abenteuer, dieses feine Spiel von Süße, Säure, Aromen und zarter Frucht zu erleben.

Mosel: 2022 Trittenheimer Altärchen ⁵ 0,25 l 6,50

Riesling Kabinett halbtrocken 0,75 l 18,50

Finessenreicher, süffiger Riesling mit ausgewogener Restsüße und mit frischer Säure. Fruchttige Aromen gepaart mit mineralischen Noten.

Weinschorle ⁵ 0,20 l 5,20

Rotwein ¹⁴

Pfalz: 2019 Dornfelder feinherb ⁵	0,25 l	6,50
Feinfruchtiger, vollmundiger Rotwein mit feinem Schmelz. In der Nase Sauerkirsche und Anklänge von Brombeeren.	0,75 l	18,50
Italien: 2018 Valpolicella Ripasso Classico trocken ⁵	0,25 l	12,00
Der Ripasso überzeugt mit dunklen Früchten wie Brombeere und saftiger Pflaume. Leichte Würze und üppige zartsüße Frucht finden sich im Abgang wieder.	0,75 l	35,00
Italien: 2021 Nero d'Avola Passivento Rosso Terre Siciliane IGT halbtrocken ⁵	0,25 l	7,10
In der Nase mit einem Hauch Karamell, reifen und kandierten Früchten wie Feige. Ein fülliger Körper, rund.	0,75 l	20,30
Mosel: 2020 Dornfelder trocken ⁵	0,25 l	6,50
Ein kraftvoller, dunkelroter Wein mit feiner Kirschnote.	0,75 l	18,50
Mosel: 2020 Dornfelder süß ⁵	0,25 l	6,50
Dunkelroter, tiefgefärbter Wein, fruchtig, körperreich mit milder Säure.	0,75 l	18,50
Rheinhessen: 2018 Spätburgunder halbtrocken ⁵	0,25 l	7,10
Feinfruchtiger Rotwein mit den für den Spätburgunder typischen Beerendaromen und der wohldosierten Restsüße.	0,75 l	20,30

Roséwein ¹⁴

Frankreich: 2021 Merlot Rosé serigrafiert ⁵ halbtrocken

Seine Aromen erinnern an einen Sommertag.

Am Gaumen ist dieser Wein mit dem ersten

Schluck sehr harmonisch, es entwickelt sich

ein spannendes Spiel zwischen Süße und Säure.

0,25 l 7,10

0,75 l 20,30

Sekt ¹⁴

Rotkäppchen trocken oder halbtrocken ⁵

0,10 l 2,60

0,75 l 15,60

Rotkäppchen alkoholfrei

0,10 l 2,60

0,75 l 15,60

Prosecco Scavi & Ray ⁵

0,10 l 3,60

0,75 l 23,00

Apfel-Secco, Kloster Schinna ⁵

0,10 l 2,50

0,75 l 12,60

Cassis-Secco, Klostersgut Mönchpfiffel ⁵

0,10 l 2,50

0,75 l 12,60

Spirituosen ¹⁴

Mackenstedter Korn	32%	2 cl	2,10
Mackenstedter Blaubeere mit Vodka ¹	15%	2 cl	2,10
Mackenstedter Rharbarber-Vanille ¹	15%	2 cl	2,10
Mackenstedter Waldmeister mit Vodka ¹	15%	2 cl	2,10
Mackenstedter Maracuja ¹	15%	2 cl	2,10
Schinkenhäger	38%	2 cl	2,30
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	2,80
Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	2,80
Malteser Aquavit	40%	2 cl	2,20
Gordons Dry Gin	40%	2 cl	2,30
Berliner Luft	18%	2 cl	2,10
Jägermeister ¹	35%	2 cl	2,30
Fernet Branca ¹	39%	2 cl	2,40
Fernet Menta	28%	2 cl	2,40
Bullenschluck	43%	2 cl	3,10
Ramazzotti ¹	30%	2 cl	2,80
Ramazzotti Crema	17%	2 cl	2,80
108er – Heidegeist & Ratzeputz	54%	2 cl	2,50
Metaxa 5* ¹	38%	2 cl	3,10
Osborne Brandy 103	30%	2 cl	2,30
Absolut Vodka	40%	2 cl	2,80
Wodka Gorbatschow	37,5%	2 cl	2,10

Jack Daniels	40%	2 cl	2,80
Johnny Walker Red Label ¹	40%	2 cl	2,40
Jim Beam Bourbon Whiskey ¹	40%	2 cl	2,40
Irish Mist ¹	35%	2 cl	3,10
Prinz Williams-Christ-Birne	40%	2 cl	3,10
Prinz Hausschnaps Marille	34%	2 cl	3,00
Prinz Haselnuss-Schnaps	40%	2 cl	3,10
Amaretto	20%	2 cl	2,10
... mit Sahne			2,60
Bacardi ^{1,9}	37,5%	2 cl	2,40
Baileys Irish Cream ¹	17%	2 cl	2,80
Pernod ¹	40%	2 cl	2,60
Sambuca Molinari ¹	40%	2 cl	2,60
Sierra Tequila	38%	2 cl	2,30
Ouzo	38%	2 cl	2,30
Hennessy	40%	2 cl	3,10
Scavi & Ray Grappa Oro	40%	2 cl	2,60
Martini Bianco	14,4%	2 cl	4,80
Meyer's Bitter	38%	2 cl	2,40

Whiskys ¹⁴

Speyside: Glenfarclas Springs ¹

Das Aroma ist frisch und malzig mit Apfel, Toffee und dunklen Früchten. Der Geschmack ist süß und fruchtig mit Karamell. Lang und leicht würzig im Abgang.

46% 2 cl 6,00

Speyside: Tamdhu Sherry Cask (10 Jahre) ¹

Vom Aroma ergänzen sich Vanille und gebrannte Mandeln mit frischer Eiche und Zimt. Viel Sherry, Frucht und Gewürze mit weichem Toffee und einem Hauch Torfrauch machen den Geschmack aus.

46% 2 cl 7,00

Islay: Bunnahabhain (12 Jahre) ¹

In der Nase frisch und aromatisch mit einem Hauch von Rauch. Geschmacklich mit leichter Frucht und Nuss, ausklingend mit einer fantastischen malzigen Süße.

46,3% 2 cl 7,50

Islay: Caol Ila (12 Jahre) ¹

Vom Aroma zurückhaltend mit fruchtigen Zitrusnoten. Frisch und appetitanregend, deutlicher Rauch mit medizinischen Noten. Im Geschmack weicht die anfängliche Süße dem Torfrauch, ein angenehmes Mundgefühl. Im Abgang lang mit Spuren von Meer und Rauch.

43% 2 cl 6,50

Longdrinks ¹⁴

Jim Beam Cola ^{1, 9}	0,2 l	5,30
Bacardi Cola ^{1, 9}	0,2 l	5,00
Pernod Cola ^{1, 9}	0,2 l	5,30
Wodka Orange	0,2 l	5,00
Wodka Lemon ^{3, 10}	0,2 l	5,00
Wodka Cola	0,2 l	4,50
Gin Tonic ^{3, 10}	0,2 l	5,30
Aperol Spritz ^{1, 5}	0,2 l	6,30
Ramazotti Ginger	0,2 l	6,30
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,30



– Alle Preise in Euro inkl. Steuer –

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker,
⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), ⁹ koffeinhaltig,
¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel, ¹³ gewachst, ¹⁴ mit Alkohol

Enthält: ^A glutenhaltiges Getreide - ^{A1} Weizen - ^{A2} Roggen - ^{A3} Hafer, ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fische,
^E Erdnüsse, ^F Soja(bohnen), ^G Milch, ^H Schalenfrüchte - ^{H1} Haselnuss - ^{H2} Walnuss - ^{H3} Pistazie, ^I Sellerie,
^J Senf, ^K Sesamsamen, ^L Schwefeldioxid und Sulfide, ^M Lupinen, ^N Weichtier