



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.

Aus dem Suppentopf

Zucchini cremesuppe vegetarisch ^{A1,I,G} 4,20
mit knusprigen Kräutercroûtons

Gelbe Thai-Curry-Suppe ^{A1,B,F,G,I,K,D} 6,50
mit Scampi, Kokosmilch, Limette und Gemüse

Der Vorweg-Snack

Bruschetta mit würziger Auflage vegetarisch ^{A1,D,G,2} klein 3,90
Geröstetes Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln, groß 7,80
roten Zwiebeln und Knoblauch

Schwedischer Heringsteller nach Hausfrauenart ^{5,D,C,I,J,G} 15,80
Eingelegter Branteviks-, Zwiebel- und Senfhering,
serviert mit gebratenem Speck, frischen Kräutern und Kartoffeln

Antipasti Teller „Südliche Lebensfreude“ vegetarisch ^{A1,I,L,6} 13,80
Auswahl an gegrilltem Gemüse – eine Komposition nach Art
des Hauses, dazu Baguette

- mit erlesener Auswahl an kalten italienischen Fleischspezialitäten 15,80

Leichte Kost

Gemischter Salat vegetarisch ^{A1} 7,80
Eine Komposition aus Blattsalaten, hausgemachtem Dressing,
saisonaalem Gemüse, gerösteten Kernen und Weißbrot

Italienischer Pasta-Bowl-Salat vegetarisch ^{A1,I,L,6} 13,80
mit Fusilli, Paprika, roten Zwiebeln, Gurken, Ruccola
und Olivenöl- und Basamico Vinaigrette

Fruchtiger Hähnchensalat 17,80
Eine Komposition aus Blattsalaten, Hähnchenbruststreifen,
Curry-Ananas und rotem Pfeffer

Räkmacka ^{A1,C,D,I,J} 14,80
Klassisches schwedisches Krabbenttoast mit gekochtem Ei,
nordatlantischen Eismeergarnelen, Mayonnaise und frischem Salat

Internationale Highlights



Bandnudeln mit Rucola-Walnuss-Pesto ^{A1,G,H2,L}	17,20
verfeinert mit Walnüssen, sonnengetrockneten Tomaten und italienischem Parmesan	
Hausgemachte Lasagne ^{A1,G,I,C}	18,80
nach Art des Hauses, mit würziger Fleischsauce, im Ofen mit Käse überbacken	
Mezzelune Ricotta e Spinaci ^{vegetarisch A1,G,I,J}	18,50
gefüllte Halbmondnudeln mit Ricotta und Spinat, serviert in einer sahnigen Paprika-Sauce mit Basilikum	
Gewokte Hähnchenbruststreifen nach „Asia-Art“ ^{pikant 3,4,D,F,I,K,L}	19,90
mit Reis, Paprika, Möhren, Porree, Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Limettenblättern	
- ohne Hähnchenbruststreifen vegetarisch	16,20
Kichererbsen-Curry ^{vegetarisch A1,G,I,6}	16,80
mit Reis, saisonalem Gemüse und frischen Kräutern aus dem eigenen Garten	
Mühlen-Schnitzel ^{A1,C,I,J}	19,80
Schweineschnitzel auf Bruschetta pomodoro, Speckzwiebeln, Spiegelei, Bacon-Chips und frischer Salatbeilage	
Spareribs ^{F,I,K,14}	25,50
im würzigen Jamaican-Barbecue-Style, mit fruchtigem Rasta-Mango-Coleslaw Salat und Pommes frites	
Gegrilltes Rumpsteak ^{G,I}	29,90
mit feiner hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und buntem saisonalen Salat	
Rosa gebratene Lammlachse mit Rotwein-Sauce ^{A1,14,I}	26,50
mariniert mit Rosmarin-Knoblauch-Öl, dazu Gurkenrelish, saisonales Gemüse und Bratkartoffeln	
Gebratenes Schweinefilet ^{A1,I,14}	24,50
in Portwein-Sauce, mit frischer Salatbeilage, Pfifferlingen und Kroketten	
Kräuter-Forelle ^{A1,D,I}	24,50
in zerlassener Butter, serviert mit saisonalem Salat und Dillkartoffeln	



Für den schnellen Hunger

Bandnudeln à la Mühlengasthof ^{A1,L,G,3,14} klein 16,90
mit Schweinefiletspitzen, Champignons groß 19,90
in 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

Riesencurrywurst ^{2,3,7} 12,80
mit Pommes frites

Süßkartoffel-Pommes ^{vegetarisch G,3} 12,80
mit hausgemachtem Kräuter-Dip und frischer Salatbeilage

Pommes frites 4,90

Es geht auch anders:

Bratkartoffeln	zzgl.	3,00	Ketchup oder Mayonnaise	zzgl.	0,70
Süßkartoffel-Pommes	zzgl.	3,80	Trüffel-Mayonnaise	zzgl.	1,00

Süßes zum Finale

Crème brûlée ^{C,G} 5,90
nach Art des Hauses

Limone Ripieno ^{G,H2} 5,20
Zitroneneis in echter Frucht

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren ^{C,G} 5,80
Zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

1 Kugel Eis ^{A,C,E,F,G,H} 1,60
(Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Zitrone)

- Sahne zzgl. 0,95



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9} , Coca-Cola light ^{1,9,11} , 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	2,50
	0,75 l	6,60
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 Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	2,80
	0,4 l	5,30
Schorle Maracuja, Rhabarber und Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,70
	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)		

Biere vom Fass ¹⁴

VELTINS Pilsener	0,25 l	2,80
	0,4 l	4,10
Grevensteiner, naturtrübes Landbier	0,3 l	3,60
Aktien Landbier dunkel	0,3 l	3,60
Alster	0,25 l	2,80
	0,4 l	4,10

Flaschenbiere

Maisel's Hefe-Weissbier hell ¹⁴	0,5 l	4,80
Maisel's Hefe-Weissbier dunkel ¹⁴	0,5 l	4,80
Maisel's Hefe-Weissbier alkoholfrei ¹⁴	0,5 l	4,80
Barre alkoholfrei	0,33 l	3,10
Barre Alster alkoholfrei, naturtrüb	0,33 l	3,10
VITAMALZ alkoholfrei ¹	0,33 l	3,10

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	7,20
Ramazzotti Ginger	0,2 l	7,20
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,20

Erlesene Weinauswahl

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. 0,75 l 18,50

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

Roséwein ¹⁴

Frankreich: 2021 Merlot Rosé ⁵ 0,25 l 7,10

serigrafiert - halbtrocken 0,75 l 20,30

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.

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
	0,75 l	35,00
Der Ripasso überzeugt mit dunklen Früchten wie Brombeere und saftiger Pflaume. Leichte Würze und üppige zartsüße Frucht finden sich im Abgang wieder.		
Italien: 2021 Nero d'Avola Passivento Rosso Terre Siciliane IGT - halbtrocken ⁵	0,25 l	7,10
	0,75 l	20,30
In der Nase mit einem Hauch Karamell, reifen und kandierten Früchten wie Feige. Ein fülliger Körper, rund.		
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 Beerenaromen und der wohldosierten Restsüße.	0,75 l	20,30

Sekt ¹⁴

Rotkäppchen, trocken oder halbtrocken ⁵	0,10 l	2,80
	0,75 l	16,00
Rotkäppchen alkoholfrei	0,10 l	2,80
	0,75 l	16,00
Prosecco Scavi & Ray ⁵	0,10 l	3,80
	0,75 l	24,00
Apfel-Secco, Kloster Schinna ⁵	0,10 l	2,50
	0,75 l	12,60
Cassis-Secco, Klostergut Mönchpfiffel ⁵	0,10 l	2,50
	0,75 l	12,60

Whiskys ¹⁴

Speyside: Glenfarclas Springs ¹ 46% 2 cl 6,00

Frisches und malziges Aroma, mit Apfel, Toffee und dunklen Früchten.
Süß und fruchtig im Geschmack, mit Karamell. Lang und leicht würzig im Abgang.

Speyside: Tamdhu Sherry Cask (10 Jahre) ¹ 46% 2 cl 7,00

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.

Islay: Bunnahabhain (12 Jahre) ¹ 46,3% 2 cl 7,50

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

Islay: Caol Ila (12 Jahre) ¹ 43% 2 cl 6,50

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.

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

Liebe Gäste,
gerne können Sie nicht verzehrte Speisen problemlos mit nach Hause nehmen.
Für die Umverpackung müssen wir Ihnen nur 0,50 Cent berechnen. Bitte haben Sie dafür
Verständnis.

- 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 Weichtiere

