

Hausgemachte Suppe

Zucchinicremesuppe <small>vegetarisch</small> mit frisch geernteten Zucchini und Dill	4,50
Gelbe Thai-Curry-Suppe mit Scampi, Kokosmilch, Limette und Gemüse	6,30

Vorspeisen

Bruschetta mit würziger Auflage <small>vegetarisch</small> ⁵ geröstetes Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln und Knoblauch	6,20
Antipastiteller „Südliche Lebensfreude“ ^{2, 3, 5, 6} Auswahl an gegrilltem Gemüse - eine Komposition nach Art des Hauses, dazu Baguette <small>vegetarisch</small>	9,50
- mit erlesener Auswahl an kalten italienischen Wurstspezialitäten	13,20
Knoblauchbrot mit selbstgemachtem Knoblauchöl	3,80

Salate

Gemischter Salat <small>vegetarisch</small> ⁵ eine Komposition aus Blattsalaten, saisonalem Gemüse und gerösteten Kernen	klein	4,50
	groß	8,50
Graved Lachs Salat mit Honig-Senf-Dressing		13,60
Salat der Saison mit Hähnchenbruststreifen mit hausgemachter Dänischer Boston-Gurken-Remoulade		13,20

Für den schnellen Hunger

Riesencurrywurst ^{2,3,7} mit Pommes frites	7,80
Süßkartoffel-Pommes ^{vegetarisch 3} mit hausgemachtem Kräuter-Dip und frischer Salatbeilage	8,50
Schwedischer Heringsteller mit Sahnehering, Zwiebelhering und Senfhering, dazu Salzkartoffeln	15,90
Gebratener Pak Choi mit Ingwer und Chili marinierte Scampi, Tomatensalsa und Knoblauchbrot	13,80

Für den großen Hunger

Mühlen-Schnitzel ^{2,3,5} auf geröstetem Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln, Speckzwiebeln, Spiegelei, Bacon-Chips und frischer grüner Salatgarnitur	15,50
Zartes Schweineschnitzel ⁵ nach „Wiener Art“, mit Pommes frites und knackfrischem Salat	13,70
Bandnudeln mit Rucola-Pesto ^{vegetarisch 5} verfeinert mit Nüssen, sonnengetrockneten Tomaten und italienischem Parmesan	13,20
Hähnchenbrust nach „asiatischer Art“ ^{1,3} in Streifen geschnitten, mariniert mit Ingwer und Soja, dazu Kokos-Curry-Creme, Gemüse und Reis	14,80

Für den besonderen Hunger

Gegrilltes Rumpsteak mit feiner hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Kräuterdip und frischem Salat	22,80
--	-------



Pfeffer-Schnitzel ^{2, 3, 5} mit pikanter grüner Pfeffersauce, Pommes frites, Bacon-Chips und frischem Saisongemüse	16,50
Gebratenes Schweinefilet ¹⁴ mit Pfifferlingen, Madeirasauce, saisonalem Gemüse und Kroketten	17,80
Geschmorte Schweinebäckchen ¹⁴ auf Brotmatratze an Gemüse-Mélange	18,90
Gegrilltes Rinderfilet ^{1, 5} mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelecken, hausgemachtem Kräuter-Dip und saisonalem Gemüse	28,90
Veggie-Burger ^{1, 5} mit Quinoa-Bratling und hausgemachter Barbecuesauce, Zucchini, Gurken, Tomaten und Kräuterfrischkäse, dazu Krautsalat und Pommes frites	15,20
Hähnchenbrustfilet á la Mühlengasthof ^{2, 14} mit Zwiebelsauce, sonnengetrockneten Tomaten, saisonaalem Gemüse und Reis	16,20
Gegrillte Lammlachse mariniert mit Rosmarin-Knoblauch-Öl, dazu grünes Tomatenchutney, saisonaales Gemüse, Kartoffelecken und Kräuterbutter	24,90
Mezzalune Ricotta e Tartufo gefüllte Halbmondnudeln mit Ricotta und Trüffel, dazu Tomaten-Zwiebel-Salsa mit Basilikum	14,80
Bandnudeln á la Mühlengasthof ^{2, 3, 14} - mit Schweinefiletspitzen, Champignons und feiner Sahne-Trüffel-Sauce - mit Rinderfiletspitzen, Champignons und feiner Sahne-Trüffel-Sauce	14,80 16,80
Pasta mit Lachs ^{5, 14} in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce mit Weißwein, Zucchini, Thymian und Zwiebeln	15,80
Zanderfilet ¹⁴ in Butter gebraten, dazu Zucchini Salat, Senf-Dill-Sauce und Salzkartoffeln	20,50
Süßkartoffel-Pommes statt Pommes frites	zzgl. 2,50

Für den kleinen Hunger

Zartes Schweineschnitzel ⁵ nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und knackfrischem Salat	11,70
Bandnudeln á la Mühlengasthof ^{2,3} mit Champignons, in einer feinen Sahne-Trüffel-Sauce serviert, mit Schweinefiletspitzen	12,80
Bandnudeln mit Rucola-Pesto vegetarisch ⁵ verfeinert mit Nüssen, sonnengetrockneten Tomaten und italienischem Parmesan	11,80
Hähnchennuggets ^{2,3,5,11} und Pommes frites, wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise	7,90
Pommes frites ^{2,3,5,11} wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise	3,20

Süßes zum Finale

Mousse au Chocolat mit feinen Schokoladenstückchen	4,80
Frische Früchte der Saison mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	5,80
Crème brûlée zubereitet nach Art des Hauses	5,40

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

– Alle Preise in Euro inkl. Steuer –
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
hervorrufen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

