



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

- Hummersuppe nach „Schweden-Art“** ^{A1,B,G,I,L,14} 6,50
Serviert mit einem Mascarpone-Krönchen
- Kürbiscremesuppe** ^{A1,G,I} 4,20
Mit Ingwer abgeschmeckt und mit Kernöl sowie gerösteten Kürbiskernen verfeinert

Der Vorweg-Snack

- Bruschetta mit würziger Auflage** ^{vegetarisch A1,D,G,2} klein 3,90
Knusprig geröstetes Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln, großen Zwiebeln und Knoblauch groß 7,80
- Räucherlachs Crostini** ^{A1,B,I,5,14} 11,80
Knusprig geröstetes Weißbrot auf einem frischen grünen Salatbett mit Dillfrischkäse, Wakame und rotem Algen-Kaviar
- Riesengarnelen mit Knoblauchbrot** ^{A1,B,I,5,14} 12,90
Auf einem frischen grünen Salatbett mit Tomatensalsa

Leichte Kost

- Gemischter Salat** ^{vegetarisch A1} klein 6,60
Eine Komposition aus Blattsalaten, hausgemachtem Dressing, saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen und Weißbrot groß 10,90
- Salat der Saison mit gegrillten Hähnchenbruststreifen** ^{G,2,5} 16,80
Angemacht mit einem Kräuter-Crème fraîche-Dressing und mit knusprigen Bacon-Chips serviert
- Sellerieschnitzel im knusprigen Parmesanmantel** ^{A1,C,G,I} 18,90
Serviert mit einem frischen Salat und dänischer Remoulade
- Bandnudeln mit Rucola-Kürbiskern-Pesto** ^{A1,G,L} 16,20
Verfeinert mit Kürbiskernen, getrockneten Aprikosen und italienischem Parmesan

Internationale Highlights



Hausgemachte Grünkohl-Lasagne ^{A1,C,G,I}		18,80
Nach Art des Hauses mit würziger Fleischsauce und Grünkohl zubereitet, im Ofen mit Käse überbacken		
Spinat-Ricotta-Cannelloni ^{A1,C,G,I}		17,80
In sahniger Tomatensauce und mit Basilikum-Käse überbacken		
Linguine neri con scampi ^{A1,B,D,G,I,N}		18,90
Schwarze Pasta mit Königsgarnelen, in Hummersauce geschwenkt		
Bandnudeln à la Mühlengasthof ^{A1,G,L,3,14}	klein	16,90
Mit Schweinefiletspitzen, Champignons und feiner Sahne-Trüffel-Sauce	groß	19,90
Rindfleisch nach „Teriyaki-Art“ ^{A1,F,I,K,14}		21,60
Gewokt mit Gemüse und einer Reisbeilage		
Pfeffer-Schnitzel ^{A1, C,G,I}		22,80
Schweineschnitzel mit grüner Pfeffersauce, Pommes frites, Bacon-Chips und Saisongemüse		
Hähnchenbrustfilet à la Mühlengasthof ^{A1,G,I}		21,80
Serviert mit einer Zwiebel-Sahne-Sauce, sonnengetrockneten Tomaten, saisonalem Gemüse und einer Reisbeilage		
Gegrilltes Rumpsteak ^{G,I}		27,90
Mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und buntem saisonalen Salat		
Pulled-Pork Burger ^{A1,F,G,I,K}		19,90
Im würzigen Jamaican-Barbecue-Style, mit Senfkaviar, Spitzkohl, Pommes frites und Krautsalat		
Marinierter Hirschkalbsrücken ^{A1,14}		25,50
Rosa gebratenes Filet mit Salzkartoffeln, Pilzen, Preiselbeeren und einer aromatischen Portwein-Sauce		
Gebratenes Schweinefilet ^{A1,G,I,14}		23,80
Mit einer Jägermeister-Rahm-Sauce, Champignons, saisonalem Gemüse und Kroketten		
Zanderfilet ^{A1,D,I,G,14}		24,50
In zerlassener Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln, gedunstetem Wirsing und einer verfeinerten Dijon-Senf-Sahne-Sauce		
Grünkohl ^{A3,I,S,2,3}		18,90
Mit Kasseler, Rauchende und Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln nach Wahl		
Gänsebraten ^{A1,G,I,S}		24,50
Klassisch mit Rotkohl, Birne mit Preiselbeeren, Knödel oder Salzkartoffeln und Bratensoße		

Nur mit Vorbestellung ab 4 Personen mind. 2 Tage vorher:

Grünkohl satt (23,50 €/Person), Gans satt (34,50 €/Person) oder Ente satt (36,50 €/Person)

Für den schnellen Hunger

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. 2,50 **Beilagensalat** zzgl. 4,50

Süßkartoffel-Pommes zzgl. 2,50 **Ketchup oder Mayonnaise** zzgl. 0,50

Süßes zum Finale

Crème brûlée ^{C,G} 5,90

nach Art des Hauses

Semifreddo ^{A1,C,G,E,1,14} 5,80

Hausgemachte Panettone-Eis-Schichttorte mit Disaronno-Amaretto-Likör beträufelt

Eis mit heißen Früchten ^{G,} 5,80

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne gekrönt

1 Kugel Eis ^{A,C,E,F,G,H2} 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	2,70
	0,4 l	5,00
Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	2,70
	0,4 l	5,00
Carolinen Wasser, still oder classic	0,25 l	2,70
	0,75 l	6,80
Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,10
Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Kirschsft	0,2 l	2,80
	0,4 l	5,10
Schorle Orangen, Trauben, Apfel, Kirsch	0,2 l	2,80
	0,4 l	5,10
Maracujasaft, Rhabarbersaft und Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,80
Schorle Maracuja, Rhabarber und Schwarze Johannisbeere	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,80

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	3,00
	0,4 l	4,30
Grevensteiner, naturtrübes Landbier	0,3 l	3,80
Aktien Landbier dunkel	0,3 l	3,80
Alster	0,25 l	3,00
	0,4 l	4,30

Flaschenbiere

Maisel's Hefe-Weissbier hell ¹⁴	0,5 l	5,10
Maisel's Hefe-Weissbier dunkel ¹⁴	0,5 l	5,10
Maisel's Hefe-Weissbier alkoholfrei ¹⁴	0,5 l	5,10
Barre alkoholfrei	0,33 l	3,40
Barre Alster alkoholfrei, naturtrüb	0,33 l	3,40
Karamalz alkoholfrei ¹	0,33 l	3,40

Longdrinks ¹⁴

Jim Beam Cola ^{1,9}	0,2 l	6,50
Bacardi Cola ^{1,9}	0,2 l	6,50
Pernod Cola ^{1,9}	0,2 l	6,50
Wodka Orange	0,2 l	6,50
Wodka Lemon ^{3,10}	0,2 l	6,50
Wodka Cola	0,2 l	6,50
Gin Tonic ^{3,10}	0,2 l	7,50
Aperol Spritz ^{1,5}	0,2 l	8,00
Ramazzotti Ginger	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00

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 0,25 l 12,00

Classico - trocken ⁵ 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 0,25 l 7,10

Terre Siciliane IGT - halbtrocken ⁵ 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

Whiskys ¹⁴

Speyside: Glenfarclas Springs ¹ 46% 2cl 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	2,20
Mackenstedter Blaubeere mit Vodka ¹	15%	2 cl	2,20
Mackenstedter Rharbarber-Vanille ¹	15%	2 cl	2,20
Mackenstedter Waldmeister mit Vodka ¹	15%	2 cl	2,20
Mackenstedter Maracuja ¹	15%	2 cl	2,20
Schinkenhäger	38%	2 cl	2,40
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	2,90
Malteser Aquavit	40%	2 cl	2,30
Gordons Dry Gin	40%	2 cl	2,40
Berliner Luft	18%	2 cl	2,20
Jägermeister ¹	35%	2 cl	2,40
Fernet Branca ¹	39%	2 cl	2,50
Fernet Menta	28%	2 cl	2,50
Bullenschluck	43%	2 cl	3,20
Ramazzotti ¹	30%	2 cl	2,90
Ramazzotti Crema	17%	2 cl	2,90
108er – Heidegeist & Ratzeputz	54%	2 cl	2,60
Metaxa 5* ¹	38%	2 cl	3,20
Osborne Brandy 103	30%	2 cl	2,40
Absolut Vodka	40%	2 cl	2,90
Wodka Gorbatschow	37,5%	2 cl	2,20
Jack Daniels	40%	2 cl	2,90
Johnny Walker Red Label ¹	40%	2 cl	2,50
Jim Beam Bourbon Whiskey ¹	40%	2 cl	2,50
Irish Mist ¹	35%	2 cl	3,20
Prinz Williams-Christ-Birne	40%	2 cl	3,20
Prinz Hausschnaps Marille	34%	2 cl	3,10
Prinz Haselnuss-Schnaps	40%	2 cl	3,20
Amaretto	20%	2 cl	2,20
- mit Sahne			2,70

Bacardi ^{1,9}	37,5%	2 cl	2,50
Baileys Irish Cream ¹	17%	2 cl	2,90
Pernod ¹	40%	2 cl	2,70
Sambuca Molinari ¹	40%	2 cl	2,70
Sierra Tequila	38%	2 cl	2,40
Ouzo	38%	2 cl	2,40
Hennessy	40%	2 cl	3,20
Scavi & Ray Grappa Oro	40%	2 cl	2,70
Martini Bianco	14,4%	2 cl	4,90
Meyer's Bitter	38%	2 cl	2,50

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

