

Menü 1

Rote-Bete-Suppe

Orangen-Schmand, gerösteter Mohn
Gebratene Garnele
(Vegetarisch möglich)

Gänsekeule mit Honigglasur

Rotkohl und Kartoffelklöße

Gebrannte Zimtcreme

Beerengrütze

27,00

Menü 2

Getrüffeltes Wirsingcremesüppchen

Zerstoßene Walnüsse mit Speck
(Vegetarisch möglich)

Geschmortes vom Wildschwein

Gewürzkarottenkompott, Gnocchi mit cremigen Minz-Rucolapesto
Kräftige Rahmsoße

Saftiges Schokoladentörtchen

Spekulatius-Kaffeesorbet, Passionsfrucht

27,00

Vorspeise

Mühlenscheunen Antipasti

Gebratenes in mildem Olivenöl eingelegtes Gemüse
Geräucherte grüne Oliven, Ziegenfeta, Tomatenpesto
Gehobelter Parmesan, Serannochips
(Vegetarisch möglich)

9,50

Abgebrannte Blutwurstcreme

Scharfes Kürbis-Mango Chutney,
Geröstete Ciabattascheiben

9,20

Carpaccio vom Rinderfilet

Gebratene Steinpilze, Rosmarinvinaigrette
Meersalz, gehobelter Ziegenkäse,
Rucola

10,80

Mit Wasserbüffel-Mozzarella

14,50

Zu allen Vorspeisen erhalten Sie Hausgebackenes Brot

Suppen

Rote-Bete-Suppe

Orangen-Schmand, gerösteter Mohn
Gebratene Garnele
(Vegetarisch möglich)

6,50

Frau Müllers Soljanka

Zitronenschmand

4,40

Getrüffeltes Wirsingcremesüppchen

Zerstoßene Walnüsse mit Speck
(Vegetarisch möglich)

5,80 €

Salate

Rucolasalat

Kirschtomaten, karamellierte Champignons
Pecorinosplitter, zerstoßener Bacon
Pinienkerne, Balsamicosirup
(Vegetarisch möglich)

12,50

Wintersalat

Blattsalate mit geschwenkten Kürbiswürfeln,
Schafskäse, geröstete Nüsse, Granberries
Kürbiskernöl
(Vegetarisch)

11,50

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen hausgebackenes Brot.

Fisch

Havelzander mit Frühlingszwiebeln

Geschwenktes Ackergemüse

16,80

Karamellisiertes Lachsfilet

Möhren-Linsenpüree, gebratener Baby Pak Choi
Gebrochener Fetakäse, Cashewnüsse

16,50

Pasta

Geschwenkte Fricelli

Cremiges Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
Pinienkerne, Rucola, Parmesansplitter
(Vegetarisch)

12,50

Ravioli mit Ricotta-Steinpilz Füllung

Gebratene Steinpilze, cremiges Salbeipesto
Geplatzte Kirschtomaten
(Vegetarisch)

15,50

Fleisch

Rumpsteak

Premium Black Angus (Argentinien)

280 g

23,50

Prime Ribeye Steak

Premium Black Angus (Argentinien)

300 g

23,50

Flank Steak

Irish Hereford Prime Beef

300 g

22,50

Alle Steaks werden
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Zimt-Pfefferbutter
und Salat serviert.
Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes

Mühlensteinschnitzel

Bratkartoffeln oder Pommes frites

Salat

15,50

Wiesenrind Burger

(Vegetarisch mit geräuchertem Tofu möglich)

200g reines Rindfleisch (Bergsdorf), karamellierte rote Zwiebel
Ahornbacon, Rucola, angetrocknete Strauchtomaten, Spezialsauce
Cheddar Käse oder Gorgonzola, Pommes

11,50

Mit Süßkartoffel Pommes

12,50

Hähnchenbrust mit Trüffelöl

Champignons, Kirschtomaten
Basilikumpesto
Nudelnest

14,50

Geschmortes vom Wildschwein

Gewürzkarottenkompott, Gnocchi mit cremigen Minz-Rucolapesto
Kräftige Rahmsoße

18,20

Bergsdorfer Bratwürstchen

Apfel-Speckkraut
Schnittlauch-Kartoffelstampf

11,50

Gänsekeule mit Honigglasur

Rotkohl und Kartoffelklöße

19,50

Nachspeise

Saftiges Schokoladentörtchen

Spekulatius-Kaffeesorbet, Passionsfrucht

6,50

Hausgebackener Apfelstrudel

Vanillesoße
oder
Vanilleeis

5,30

Gebrannte Zimtcreme

Beerengrütze

4,70

Hausgebackener Blechkuchen & Torten nach Angebot

Stk. Blechkuchen

2,80

Stk. Torte

3,50

Sahne

0,60

Wenn Sie eine
Lebensmittelunverträglichkeit
haben, sich
vegetarisch oder
vegan ernähren.
Sprechen Sie uns bitte an!
Wir informieren Sie
über unsere Speisen und
bieten Ihnen gern
Alternativen an.