

Menü 1

Frau Müllers Soljanka

Zitronenschmand

Gebratene Schweinefilets

Süßkartoffelpüree, cremige Pastinaken
Portweinjus, lackierte Perlzwiebeln

Gebrannte Creme

Beerengrütze

25,00

Menü 2

Fruchtige Hokaidokürbissuppe

geröstete Kürbiskerne

Havelzander mit Frühlingszwiebeln

Geschwenktes Ackergemüse

Apfel-Birnen Crumble

Kürbisparfait

28,00

Vorspeise

Mühlenscheunen Antipasti

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

9,50

Carpaccio vom Rinderfilet

Gebratene Steinpilze, Rosmarinvinaigrette
Meersalz, gehobelter Ziegenkäse,
Rucola

11,80

Mit Wasserbüffel-Mozzarella

15,50

Blutwurst-Kürbissalat

Scharf angebratene Blutwurst und Kürbiswürfel
Spritzer Balsamicohonig, Pflücksalat
Fetakäseflocken

10,50

Zu allen Vorspeisen erhalten Sie Hausgebackenes Brot

Suppen

Fruchtige Hokaidokürbissuppe

geröstete Kürbiskerne
(Vegan)

5,80

Frau Müllers Soljanka

Zitronenschmand

5,20

Steinpilzsüppchen

Feige im Speckmantel
(Vegetarisch möglich)

6,50

Salate

Rucolasalat

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

12,50

Saisonale Blattsalate mit geschwenkten Steinpilzen

Walnüsse, Bergkäse und gebratener Saftschinken mit Thymian

14,50

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen hausgebackenes Brot.

Fisch

Havelzander mit Frühlingszwiebeln

Geschwenktes Ackergemüse

17,50

Gebratene Lachsfilets mit Teriaki

Gnocchis in Kürbiscrème und roter Curry,
Blattspinat, Ricotta, Gerösteter Sesam

17,50

Pasta

Ravioli mit Ricotta-Steinpilzfüllung

Gebratene Steinpilze, Salbei
Geplatzte Kirschtomaten
(Vegetarisch)

14,50

Geschwenkte Fricelli

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

12,50

Fleisch

Rumpsteak

Premium Black Angus (Argentinien)

280 g

26,50

Prime Ribeye Steak

Premium Black Angus (Argentinien)

280 g

24,50

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

Mühlensteinschnitzel

Bratkartoffeln oder Pommes frites

Salat

16,50

Wiesenrind Burger

(Vegetarisch mit geräuchertem Tofu möglich)

200g reines Rindfleisch (Bergsdorf), karamellierte rote Zwiebel
Ahornbacon, Rucola, angetrocknete Strauchtomaten, Spezialsauce

Cheddar Käse oder Gorgonzola

Pommes

12,50

Mit Süßkartoffel Pommes

13,50

Hähnchenbrust mit Trüffelöl

Champignons, Kirschtomaten
Basilikumpesto, Nudelnest

14,50

Gebratene Schweinefilets

Süßkartoffelpüree, cremige Pastinaken
Portweinjus, lackierte Perlzwiebeln

15,50

Nachspeise

Apfel-Birnen Crumble

Kürbisparfait

6,80

Hausgebackener Apfelstrudel

Vanillesoße

oder

Vanilleeis

6,00

Gebrannte Creme

Beerengrütze

5,00

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.

WLAN: Muehle-Tornow-Restaurant

PW: restaurant

März - Mai / Okt. - Dez.

Di – Fr.

Ab 17:00

Sa. und So. sowie Feiertage

Ab 11:30

Juni - September

Tägl. von 11:30