

# Menü 1

## **Frau Müllers Soljanka**

Zitronenschmand

\*\*\*\*\*

## **Gebratene Schweinefilets**

Cremiger Apfel-Wirsing  
Gebackene Kartoffelwürfel mit  
Speck und Kräutern

\*\*\*\*\*

## **Gebrannte Creme**

Beerengrütze

**23,00**

## **Menü 2**

### **Süßkartoffel-Orangensuppe**

Minzschaum, Safranpuder  
( Vegan )

\*\*\*\*\*

### **Havelzander mit Frühlingszwiebeln**

Geschwenktes Ackergemüse

\*\*\*\*\*

### **Saftiges Schokoladentörtchen**

Minz-Kirschsorbet

**26,00**

# Vorspeise

## **Mühlenscheunen Antipasti**

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

9,50

\*\*\*\*\*

## **Kleiner Flammkuchen**

Coppa, gezupfter Rucola, Blauschimmelcreme  
Scharlotten-Wallnußkonfit, Rosmarin  
( Vegetarisch möglich )

9,70

\*\*\*\*\*

## **Carpaccio vom Tafelspitz**

Rote Bette-Meerrettich Vinaigrette, Schnittlauchquark  
Frittierte Kapernbeeren, Pflücksalat

10,50

**Zu allen Vorspeisen erhalten Sie Hausgebackenes Brot**

# Suppen

## **Süßkartoffel-Orangensuppe**

Minzschaum, Safranpuder  
( Vegan )

5,50

\*\*\*\*\*

## **Frau Müllers Soljanka**

Zitronenschmand

4,80

\*\*\*\*\*

## **Wildgulaschsuppe mit Salbei**

Mango-Chili-Chutney

6,50 €

# Salate

## **Rucolasalat**

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

12,50

\*\*\*\*\*

## **Feldsalat und Babyspinat**

**( Vegetarisch )**

Ziegenkäse, Geschwenkte Rotkrautstreifen,  
geröstete Cashewkerne, Granatapfelkerne, Kartoffelstroh

11,50

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen hausgebackenes Brot.

## **Fisch**

### **Havelzander mit Frühlingszwiebeln**

Geschwenktes Ackergemüse

16,80

\*\*\*\*\*

### **Lackiertes Lachsfilet**

Gnocchis in grüner Currycreme,  
Gebratener Baby Pak Choi und roter Kohl  
Gerösteter Sesam, Koriander

16,50

## **Pasta**

### **Geschwenkte Fricelli**

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

12,50

# Fleisch

## Rumpsteak

Premium Black Angus ( Argentinien )

**300 g**

24,50

\*\*\*\*\*

## 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

\*\*\*\*\*

## **Gebratene Schweinefilets**

Cremiger Apfel-Wirsing

Gebackene Kartoffelwürfel mit

Speck und Kräutern

15,80

\*\*\*\*\*

## **Blutwurst**

Hausgemachtes Sauerkraut

Kartoffelstampf mit gerösteten Zwiebeln

Dijonsenf

11,50



# Nachspeise

## Saftiges Schokoladentörtchen

Minz-Kirschorbet

6,50

\*\*\*\*\*

## Hausgebackener Apfelstrudel

Vanillesoße

oder

Vanilleeis

5,30

\*\*\*\*\*

## Gebrannte Creme

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.