

**A LA CARTE**  
VON 12.00 UHR BIS 20.00 UHR

**VORSPEISE & SUPPE**

**„Bruschetta“** *(vegetarisch)* <sup>(+)</sup> **7,50 EUR**  
zwei geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfeln  
in Olivenöl, Knoblauch und mediterranen Kräutern mariniert  
(a(Weizen)b,i,j)

**Feines Kartoffel-Trüffel-Süppchen** <sup>8(b,i)</sup> **10,50 EUR**  
mit Streifen vom gebeizten Mojito-Lachs,  
Champagnerschaum und Brotchip

**SALATE**

**Salatvergnügen gebratenen Streifen** **15,50 EUR**  
von der Hähnchenbrust in fruchtig-, pikanter  
Currysauce, gegrillter Ananas, und Möhrenchips in  
feinem Balsamico-Joghurt-Dressing mit Dijon Senf <sup>(b,i,j)</sup>

**Bunter Blattsalat** **15,50 EUR**  
mit zweierlei Ziegenkäse Aprikosen-Chutney  
und Walnüssen in Tomaten-Honigdressing mit Brotchips  
(a(Weizen),b,c,h,i,j)

**NUDELGERICHTE**

**Tagliatelle al „arrabiata“** **14,50 EUR**  
Bandnudeln in feuriger Tomatensalsa mit Olivenscheiben,  
Knoblauch und mediterranem Kräuteröl

**Penne mit gebratenen Hähnchenstreifen** **14,50 EUR**  
in fruchtiger Currysauce mit Paprika, Mais  
und Lauchringen <sup>(a(Weizen),b,c,i)</sup>

**Spinat-Tagliatelle mit gebratener Lachsscheibe** **16,50 EUR**  
auf Gemüsestreifen und Weißwein-Sahne-Sauce <sup>8 (a(Weizen),b,c,i)</sup>

## FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTE

**Steaktoast** (Weizen haltig) **13,50 EUR**  
mit gebratener Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Zwiebeln,  
Pommes frites und Salatbouquet (a,b,c,i,j,k)

**Gebackene Kartoffel mit Hähnchenstreifen** **14.50 EUR**  
und Gemüsejulienne in fruchtiger Currysauce  
an einem Salatbouquet (b,i,j)

**Mühlenburger** (Weizen haltig) **15,50 EUR**  
saftiges Rinderhackbeef vom Black Angus mit  
Speck- und Käsescheibe, Coleslaw, Gurke, Zwiebeln,  
Salat, Pommes frites und Salatbouquet (a,b,c,i,j,k)

**Labskaus – „mal anders“ –** **16,50 EUR**  
hausgepökeltes Rindfleisch mit Kartoffelpüree,  
Spiegelei, Gewürzgurkenstreifen und einer  
Variation von Möhren mit Rote Bete-Weißweinschaum 1,3,7,8(b,i,j)

**Geschmorte Lammhaxe „mediterran“** **19,50 EUR**  
mit Rotweinsauce auf geschwenktem Kartoffel-Gemüse  
in der Pfanne serviert 8(b,i,j)

**Wiener Schnitzel** (Weizen haltig) **19,50 EUR**  
paniertes Kalbsschnitzel mit leckeren  
Mühlenbratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat 1,3,7,8(b,i,j)

**Mühlenpfanne** **19,50 EUR**  
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel  
auf Pfeffer-Jus mit Saisongemüse und Mühlenbratkartoffeln  
1,3,7,8(b,i,j)

**+++ mit gebratenen Speck-Zwiebel-Pfifferlingen** **+5,90 EUR**

**Australisches Rumpsteak rosa gebraten 200 g** **25,50 EUR**  
(getreidegefüttert, hohe Qualität) mit Kräuter-Knoblauch-Öl,  
gebratener Paprika und gebackener Kartoffel  
mit sour cream 8 (b,i,j)

**+++ mit gebratenen Speck-Zwiebel-Pfifferlingen** **+5,90 EUR**

**Duett vom Black Angus Rind** **27,50 EUR**  
auf Chianti-Jus mit einer Variation von Karotten,  
Kartoffel-Trüffel-Souffle und Brotchip 8 (b,i,j)

## VEGAN

**Gebackene Kartoffel auf gebratenem Gemüse** 12,50 EUR  
mit Olivenöl und Ruccola *(-vegan)*

**Arancini - Variation** 15,50 EUR  
knusprige Reisbällchen verschieden gefüllt  
**auf Tabouleh-Salat mit Granatapfel und Korianderöl**

**Gefüllte Süßkartoffel, -** *(vegan)* 16,50 EUR  
mit frischen Champignons Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln  
und roten Linsen in Balsamico-Chili-Agavensirupsauce *(i,j)*

## FISCHGERICHT

**Triolog einer Fischvariation** 24,50 EUR  
mit „salsa verde“, glacierten Möhren und Tomaten  
auf mediterranem Risotto und Trüffel-Espuma <sup>8</sup> *(b,e,i,m)* (Weizen haltig)

**Frische Calamari gebraten an Limetten-** 19,50 EUR  
Ingwert-Schaum auf Rote Bete Risotto,  
glacierten Möhren, Kräuter-Öl und Parmesanchip <sup>8</sup> *(b,e,i,m)*

## SAISONGERICHTE

**Bunter Blattsalat mit gebratenen** 16,50 EUR  
Kräuterpfifferlingen und Brotchips<sup>(a)</sup> (Weizen),b,c,h,i,j)

**Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“** <sup>(a)</sup> (Weizen),b,c,h,i,j) 15,50 EUR  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Sahne an Bratkartoffeln

**Dessertvariation pro Person** 12,50 EUR  
fragen Sie nach unsrem Angebot

### Erklärung der Zusatzstoffe für Speisen:

1=mit Nitritpökelsalz, 2=mit Geschmacksverstärker,  
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff,  
5=mit säuerungsmittel, 6=mit Phosphat,  
7=mit konservierungsstoffen 8= mit Alkohol

### ERKLÄRUNG DER ALLERGENE IN DEN SPEISEN:

A = GLUTENHALTIGES GETREIDE, B = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (BEZOGEN AUF KUHMITCHALLERGIE), C = EIER UND EIERZEUGNISSE, D = KREBSTIERE UND KREBSERZEUGNISSE, E = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE, F = ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE, G = SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, H = SCHALENRÜCHTE SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE, I = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE, J = SENF UND SENFERZEUGNISSE, K = SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE, L = LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE, M = WEICHTIERE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE, N = SCHWEFELDIOXID UND SULFIT (IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 mg/kg ODER 10 mg/l)

**TROTZ SORGFÄLTIGER HYGIENE KÖNNEN KREUZKONTAKTE NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN. Alle Gerichte enthalten Spuren von Sellerie**

ÄNDERUNGEN IN PREIS UND ZUSAMMENSTELLUNG BEHALT WIR UNS VOR.

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, Daß WIR ERST AB EINEM LIMIT VON 25,00 EUR KREDITKARTEN (EURO-MASTERCARD, VISACARD) AKZEPTIEREN.