

Menü

*Alte Mühle*<sup>®</sup>  
RESTAURANT · BAR · ATRIUM

## Der Anfang

### *Wilder Salat*

Frische Blattsalate / Granatapfel  
geröstete Kerne / Sherrydressing<sup>3</sup> 8,50 €

Wahlweise mit: gebratenen Putenbruststreifen 3,50 €  
mild geräuchertem Lachs<sup>B</sup> 4,00 €  
gebratenen Rinderfiletstreifen 5,00 €  
gratiniertem lauwarmem Ziegenkäse<sup>D</sup> 4,50 €  
gebratenen Pfifferlingen 6,00 €

**2015er Riesling „Oscar“** Weingut Schumann&Nägler, trocken 0,20l 6,30 €  
Rheingau

### *Dreierlei Jakobsmuschel aus Husumer Zucht<sup>A,N</sup>*

Gratiniert / scharf gegrillt / mariniert in mediterranen Kräutern 12,50 €

**2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann**, Kabinett trocken 0,20l 6,50 €  
Frankweiler Königsgarten, Pfalz

### *Tomatentheater<sup>D,I,A,E</sup>*

bunter Tomatensalat / Büffelmozzarella / frische Kräuter / Brotchips 10,00 €

**2015er Pink St. Laurent Qualitätswein** Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €  
Südliche Weinstraße, Pfalz

### *Kartoffel-Zucchini Rösti<sup>B,L,D,E,A</sup>*

Hausgebeizter Lachs / Honig-Senf3-Dillsauce / kleiner Salat 11,00 €

**2015er Chardonnay Spätlese** Weingut Raabe, Pfalz, trocken 0,20l 6,30 €

### *Carpaccio von Rinderfilet<sup>K,D,E,L</sup>*

Basilikumpesto / Pinienkerne / Parmesanspänen 14,00 €

Merlot Mezzadro trocken IGT Abruzzen Cantina Spenelli 0,20l 5,80 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

Zusätzlich können enthalten sein: Glutenhaltige Getreide,

Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte,

Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden

*Zweierlei Tatar*<sup>B,D,E,L</sup>

Mit Rind und Thunfisch / gebackene Avocado /  
hausgemachte Chia-Samenstange

14,00 €

**2015er Riesling „Oscar“** Weingut Schumann&Nägler, trocken  
Rheingau

0,20l 6,30 €

*„Tischlein deck dich“*<sup>A,B,D,E,F,I,K,L,N</sup>

Genießen Sie unsere Vorspeisenvariation für 2

24,00 €

**2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann**, Kabinett trocken  
Frankweiler Königsgarten, Pfalz

0,20l 6,50 €

## Süffisantes

*Pfifferlingscremesuppe*<sup>D,I</sup>

Schnittlauchcroutons / Creme fraiche

5,50 €

*Weyhäuser Hochzeitssuppe*<sup>D,A,E,I</sup>

Nudeln / Spargel / Eierstich / Klößchen

6,50 €

*Lauwarme Kartoffel-Buttermilchsuppe*<sup>D,E</sup>

Landhuhnspeiß / Chili / Koriander

5,00 €

*Rahmsüppchen vom Fenchel*<sup>D,E</sup>

Apfel / Zitrone / Avocado

5,50 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

Zusätzlich können enthalten sein: Glutenhaltige Getreide,  
Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte,  
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.  
Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden

## Meeriges

### *Miesmuscheln*<sup>N,E</sup>

Kopfsalat / Koriander / Birne

18,50 €

**2015er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli**, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

### *Buttermakrele*<sup>B,D</sup>

Gurkenspaghetti / Kartoffelchips / Merrettichschmand

19,00 €

**2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann**, Kabinett trocken

0,20l 6,50 €

Frankweiler Königsgarten, Pfalz

### *Matjes wie „zu Hause“*<sup>B,D,E</sup>

Hausfrauensauce / grüne Bohnen / Bratkartoffeln<sup>7</sup>

17,00 €

**2015er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli**, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

### *Bio-Lachs im Kräutermantel*<sup>B,A,D,I</sup>

warmer Nizzasalat / hausgemachten Farfalle / gebackene Kapern

22,00 €

**2015er Pink St. Laurent Qualitätswein** Weingut Tina Pfaffmann,

0,20l 6,10 €

Südliche Weinstraße, Pfalz

## Mittendrin

### *Hausgemachte Kräuterbandnudeln*<sup>A,D,I</sup>

Pfifferlinge / Kräutersauce / Parmesan

15,50 €

**2015er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli**, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

### *Pfifferlinge in Rahm*<sup>A,D,I</sup>

Hausgemachte Serviettenknödelschnitte / Bröselbutter / Radieschensalat

16,00 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

Zusätzlich können enthalten sein: Glutenhaltige Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden

**2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken** 0,20l 6,50 €  
Frankweiler Königsgarten, Pfalz

*Hausgemachte Spaghettini<sup>A,D,I</sup>*

Ofentomate / Champignons / Parmaschinken<sup>7</sup> / Basilikum 16,00 €  
**Spätburgunder feinherb Qualitätswein** Weingut Raabe / Pfalz 0,20l 6,30 €

*Kräuterquiche<sup>A,D,L</sup>*

Rinderfiletstreifen / Thymianquark / Kräutersalat 14,00 €  
**2015er Pink St. Laurent Qualitätswein** Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €  
Südliche Weinstraße, Pfalz

## „Typisch Niedersachsen“

*Labskaus<sup>A,B,D,I</sup>*

Kabeljau / neue Kartoffeln / Rote Beete Salat / saure Gurke / Spiegelei 14,00 €  
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

*Grootheider Stipp<sup>E,D</sup>*

Specksauce / Kräuterquark / Pellkartoffeln 9,50 €  
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Stackmanns Dunkel

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

Zusätzlich können enthalten sein: Glutenhaltige Getreide,  
Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte,  
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.  
Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden

## Wiesiges

### *A.M. Klassik*<sup>A,D,E,I</sup>

Medaillons vom Landschwein, Pute, Rind / hausgemachte Spinatspätzle / Kräuterrührei / gebratene Champignons	22,00 €
<b>Tempranillo ZACO trocken</b> D.O.Ca. Rioja Bodega Bilbainas	0,20l 7,50 €

### *Cordon Bleu vom Landhuhn*<sup>A,D,I</sup>

Käse-Kochschinkenfüllung / Pommes frites / süßer Gurkensalat	17,50 €
<b>Spätburgunder feinherb Qualitätswein</b> Weingut Raabe / Pfalz	6,30 €

### *Schweinefiletspitzen*<sup>A,D,I,L,E</sup>

gebratene Pfifferlinge / Senfrahmsauce / handgeschabte Spätzle	18,50 €
<b>2014er Dornfelder Qualitätswein</b> Weingut Schauf / Rheinhessen	0,20l 4,90 €

### *„Donald Russel“ Lammcarree*<sup>E</sup>

geräuchertes Süßkartoffelpuree / dreierlei Mais / Tomatenkompott	24,50 €
<b>Tempranillo ZACO trocken</b> D.O.Ca. Rioja Bodega Bilbainas	0,20l 7,50 €

### *Kalbsfilet*<sup>A,I</sup>

Sommerwiese (Möhren, Artischocken, Rübchen, Kräuter) / Minzgnocchi	26,50 €
<b>2014er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli</b> , Abruzzen, trocken	0,20l 5,80 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

Zusätzlich können enthalten sein: Glutenhaltige Getreide,  
Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte,  
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.  
Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden

## Naschwerk

„Mein Niedersachsen“<sup>A,D,I</sup>

Braunschweiger Honigkuchen / Hannoversche Welfenspeise  
Eis von Münsteraner Dickem Reis 8,00 €

Blaubeerpfannkuchen<sup>A,D,I</sup>

Hausgemachtes Haselnussparfait / Minzgelee 7,50 €

Variation vom Naschwerk<sup>A,D,I</sup>

Fruchtig / Eisig / Sahnig 9,50 €

Klassische Creme Brulée<sup>A,D</sup>

Ananassalat / hausgemachtes Kokos-Tonkabohneneis 8,50 €

„EIS“<sup>2</sup> und hausgemachte Sorbets

Wählen Sie aus unseren Sorten:

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Stracciatella

Walnuss

Pistazie

je Kugel 1,50 €

Bergamottesorbet

Blaubeersorbet

Himbeersorbet

je Kugel 2,00 €

Tinnef<sup>2,3,D</sup>

Brie / Ziegenkäse / Blauschimmelkäse / Feigensenf /  
Tomatenchutney / hausgemachtes Früchtebrot 9,50 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

Zusätzlich können enthalten sein: Glutenhaltige Getreide,  
Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte,  
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen.  
Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden



*Alte Mühle*  
RESTAURANT · BAR · ATRIUM

**Restaurant alte mühle**  
**Hotel alte mühle GmbH & Co KG**  
Wolfsburger Straße 72, 38554 Weyhausen  
Telefon 05362 98000, Telefax 05362 9800-60  
[www.restaurant-altemuehle.de](http://www.restaurant-altemuehle.de)