

Menü

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

## Der Anfang

*Wilder Salat* <sup>A,D,E,L</sup>

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

Wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen 4,50 €

mild geräuchertem Lachs <sup>B</sup> 5,00 €

gebratenen Rinderfiletstreifen 6,00 €

gratiniertem lauwarmem Ziegenfrischkäse <sup>D</sup> 5,50 €

gebratenen Waldplize 6,50 €

**2016er 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 15,00 €

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

*Cesar Salat* <sup>A,B,D,E,I,L</sup>

krosser Bacon <sup>7</sup> / Parmesan / Knoblauchcroupons 10,00 €

**2016er Pink St. Laurent Qualitätswein** Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €  
Südliche Weinstraße, Pfalz

*Gebratenes Wildhasenfilet* <sup>A,E,I</sup>

Rote Beete / Feldsalat / Quitte / Kartoffelchips 12,50 €

**2014 Dornfelder** , Weingut Raabe, / Pfalz, trocken 0,20l 4,90 €

*Carpaccio von der Gänsebrust* <sup>K,A,D,E</sup>

Preiselbeeren / Haselnüsse / Feldsalat 14,00 €

**2016er Merlot Mezzadro** IGT Abruzzan Cantina Spenelli, 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

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

*Zweierlei Tatar*<sup>B,D,E,L</sup>  
 mit Rind und Thunfisch / gebackene Avocado /  
 hausgemachte Chia-Samenstange 16,00 €  
**2016er Riesling „Oscar“** Weingut Schumann&Nägler, trocken 0,20l 6,30 €  
 Rheingau

„Tischlein deck dich“<sup>A,B,D,E,F,I,K,L,N</sup>  
 Genießen Sie unsere Vorspeisenvariation für 2 26,00 €  
**2016er Grauburgunder „T“** Tina Pfaffmann, Kabinett trocken 0,20l 6,50 €  
 Frankweiler Königsgarten, Pfalz

## Süffisantes

*Pastinakencremesuppe*<sup>D,I,K</sup>  
 Honigcroutons / Vanille 5,00 €

*Weyhäuser Hochzeitssuppe*<sup>D,A,E,I</sup>  
 Nudeln / Spargel / Eierstich / Klößchen 6,50 €

*Waldpilzcremesüppchen*<sup>D,A,I</sup>  
 kleiner Semmelknödel / Bröselbutter 5,50 €

*Gänseessenz*<sup>A,D,E,I</sup>  
 hausgemachte Maultasche / kleines Gemüse 6,00 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

## Meeriges

### *Forelle im Ganzen*<sup>B,D</sup>

Nussbutter / Kohlrabi / Petersilien-Kartoffelpüree 19,50 €  
**2016er Pinot Grigio Mezzadro** Cantina Spinelli, trocken Abruzzen 0,20l 5,50 €

### *Roulade von Lachs und Zander*<sup>B,A,D,E,I,L</sup>

Kohlgemüse / hausgemachte Gnocchi / Kräutersalat 21,00 €  
**2016er Pink St. Laurent** Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €  
Südliche Weinstraße, Pfalz

### *Kabeljaufilet*<sup>B,A,D,L</sup>

Senfhollandaise / pochiertem Ei / violetter Kartoffelstampf 18,50 €  
**2015er Silvaner**, Weingut Jean Buscher, Kabinett mild 0,20l 6,30 €

## Mittendrin

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

Steinpilze / Kräutersauce / Parmesan / gebratene Riesengarnele 17,50 €  
**2016er Pinot Grigio Mezzadro**, Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,50 €

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

Sauerkraut / Champignons / Kräutern / Rinderfiletstreifen 18,00 €  
**2016er Dornfelder Rheinhessen**, Weingut Dohlmühle, lieblich 0,20l 4,90 €

### *Hausgemachte Kaasspätzle*<sup>A,D,E,I</sup>

Röstzwiebeln / Feldsalat / krosser Schinken 16,00 €  
**2014er Spätburgunder feinherb**, Qualitätswein Weingut Raabe, Pfalz 0,20l 6,30 €

### *Kürbis-Kartoffelplätzchen*

Kürbiskerne / Birne / Chiccoree 14,00 €  
**2016er Pink St. Laurent Qualitätswein**, Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €  
Südliche Weinstraße, Pfalz

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

## „Typisch Niedersachsen“

### *Voitzer Zungenragout*

Kalbszunge / Champignons / Mettbällchen / Würstchen 16,00 €  
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

### *Hausgemachte Rinderroulade*<sup>E,L,G</sup>

eigene Sauce / Rosenkohl / Rote Beete-Kartoffelpüree 17,00 €  
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Hefeweizen

## Wiesiges

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

Medaillons vom Landschwein, Pute, Rind / hausgemachte Spinatspätzle /  
Kräuterrührei / gebratene Champignons 23,00 €  
**2014er Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja, trocken** 0,20l 7,50 €

### *Ente „Brust und Keule“*<sup>A,D,E,I,L</sup>

Rotkohl / gefüllte Kartoffelknödel / Bratapfelchutney 23,00 €  
**2016er Merlot Mezzadro, Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken** 0,20l 5,80 €

### *Maispouardenbrust*<sup>D,E</sup>

Calvadosäpfel / Basilikumfüllung / Waldpilzrisotto 19,50 €  
**2014 Dornfelder, Weingut Raabe, Pfalz, trocken** 0,20l 4,90 €

### *Hirschrücken*<sup>D,E,K</sup>

Vanille-Selleriepüree / Weyhäuser Allerlei / Haselnussgnocchi 24,50 €  
**2016er Merlot Mezzadro, Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken** 0,20l 5,80 €

### *Gans „anders“*<sup>A,D,E</sup>

Rahmwirsing / Kartoffelplätzchen / Aprikosenkompott 24,00 €  
**2014er Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja, trocken** 0,20l 7,50 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

## Unsere Steaks

### *Rumpsteak*

150 g	19,50 €
250 g	27,00 €

### *Hüftsteak*

200 g	18,50 €
-------	---------

### *Rib-Eye-Steak*

200 g	21,50 €
300 g	28,50 €

### *Filetsteak*

150 g	24,00 €
250 g	31,50 €

### *Weinempfehlung*

<b>2014 Don David Tannat Reserve Michel Torino Estate</b> Cafayate / Argentinien	0,75l..46,00 €
---	----------------

### *Medaillons vom Schweinefilet*

150 g	17,50 €
-------	---------

### *Putensteak*

150 g	16,50 €
-------	---------

### *Garnelen*

<b>6 Riesengarnelen mit grünem Spargel</b> in bestem Olivenöl gebraten, Mit Baguette und Aioli	24,00 €
---	---------

### *Garnelen einzeln pro Stück*

4,50 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

## Weinempfehlung

**2016er Grauer Burgunder "T" Qualitätswein**  
Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz

0,2l 6,50 €  
0,75l 26,00 €

*Sehr geehrte Gäste, alle Steaks werden medium gegrillt.  
Wünschen Sie eine andere Garstufe, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam!*

## Unsere Beilagen zum Steak

<i>Hausgemachte Sour Cream</i>	2,50 €
<i>Hausgemachte Pfeffersauce</i>	3,00 €
<i>Hausgemachte Sauce Béarnaise</i>	3,00 €
<i>Geschmorte Zwiebeln und Champignons</i>	3,50 €
<i>Pommes Frites</i>	3,50 €
<i>Kroketten</i>	3,50 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck<sup>7</sup> und Zwiebeln</i>	4,80 €
<i>Kartoffelecken mit Sour Cream</i>	4,80 €
<i>Folienkartoffel mit Sour Cream</i>	5,00 €
<i>Eine Portion grüner Spargel</i>	6,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	4,50 €

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>6</sup> geschwärzt

<sup>3</sup> mit Antioxydationsmittel

<sup>7</sup> mit Phosphat

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

## Naschwerk

*Apfelstrudel Hoch 3* <sup>A,D,I,K</sup>  
hausgemachtes Eis / gebackener Herbstrolche / Panna Cotta 8,00 €

*Halbflüssiger Winterbrownie* <sup>A,D,I,K</sup>  
geschäumtes Walnußeis / Sternanis crumble 8,50 €

*Variation vom Naschwerk* <sup>A,D,I,K</sup>  
fruchtig / eisig / sahnig 9,50 €

*Klassische Creme Brulée* <sup>A,D,I,K</sup>  
Ananassalat / hausgemachtes Brownieeis 8,50 €

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

Wählen Sie aus unseren Sorten:

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Stracciatella

Walnuss

Pistazie

je Kugel 1,50 €

Mandarinensorbet

Pflaumensorbet

Birnensorbet

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

<sup>A</sup> Eier, <sup>B</sup> Fisch, <sup>C</sup> Krebstiere, <sup>D</sup> Milch, <sup>E</sup> Sellerie, <sup>F</sup> Sesam,

<sup>G</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>H</sup> Erdnüsse,

<sup>I</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>J</sup> Lupine, <sup>K</sup> Schalenfrüchte,

<sup>L</sup> Senf, <sup>M</sup> Sojabohnen, <sup>N</sup> Weichtiere.

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)