

Menü

Alte Mühle[®]
RESTAURANT · BAR · ATRIUM

Der Anfang

Wilder Salat ^{A,D,E,L}

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

Wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen 4,50 €

mild geräuchertem Lachs ^B 5,00 €

gebratenen Rinderfiletstreifen 6,00 €

gebackene Ziegenkäsrrollee ^D 5,50 €

marinierte Avocado 4,50 €

2016er Riesling „Oscar“ Weingut Schumann&Nägler, trocken
Rheingau 0,20l 6,30 €

Dreierlei Jakobsmuschel aus Husumer Zucht ^{A,N,M}

Gratiniert / scharf gegrillt / mariniert in mediterranen Kräutern 15,00 €

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

Süß gebeizte Taubenbrust ^{E,KL,A,D}

Selleriesalat / Blutorange / Walnussvinaigrette 15,00 €

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

„Heurigenplatte“ ^{A,D,E,I,L,7}

Kalbssalat / Pfefferbeißer / Radieschen / Brie creme / Schinchenchips 11,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes **Wittinger Pils**

Carpaccio vom Rinderfilet ^{A,D,E,L,K}

Basilikumpesto / Pinienkerne / Parmesanknusper 14,00 €

2016er Merlot Mezzadro trocken IGT Abruzzes Cantina Spenelli 0,20l 5,80 €

Kalte Lasagne ^{A,D,E,L,K}

Rindertatar / Kresse / Curryjoghurt 14,00 €

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

2014er Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja, trocken 0,20l 7,50 €

„Tischlein deck dich“^{A,B,D,E,F,I,K,L,N}

Genießen Sie unsere Vorspeisenvariation für 2 28,00 €

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

Frankweiler Königsgarten, Pfalz

Süffisantes

Topinamburcremesuppe^{D,E,I},
Haselnussgrissini / Minzöl 5,50 €

Weyhäuser Hochzeitssuppe^{D,A,E,I}
Nudeln / Spargel / Eierstich / Klößchen 6,50 €

Süppchen von 3erlei Karotten^{D,E}
Karottenchips / Kerbel 5,50 €

Beef Tea^{A,E,I}
Doppelte Rinderkraftbrühe / Waldpilzravioli / kleines Gemüse 6,50 €

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Meeriges

Gegrillter Lachs^{B,D}

im Buttersud / Winterspargel / Kirsche / Kartoffel

22,50 €

2016er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann,
Südliche Weinstraße, Pfalz

0,20l 6,10 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten^{A,B,D,I,7}

Rahmkohlrabi / Speckgnocchi / saurer Dillsauce

21,00 €

2016er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

Gebratenes Doradenfilet^{A,B,D,E,I,K,L}

Fenchelsalat / Gurke / Spinat / gebackene Tomaten

19,50 €

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

0,20l 6,50 €

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Mittendrin

Hausgemachte Cavatelli^{D,E,I},

Wildragout / Waldpilze / Parmesanschaum 18,00 €

2016er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

Bubenspitzenpfanne^{A,I}

Sauerkraut / Champignons / Kräutern / Rinderfiletstreifen 18,00 €

2016er Dornfelder Rheinhessen, Weingut Dohlmühle, lieblich 0,20l 4,90 €

Hausgemachte Kaasspätzle^{A,D,E,I}

Röstzwiebeln / Feldsalat / krosser Schinken 16,00 €

2014er Spätburgunder feinherb, Qualitätswein Weingut Raabe, Pfalz 0,20l 6,30 €

Kartoffel-Pastinakenrisotto^{A,D,E,I,K,L}

Ziegenfrischkäse / Chicoreesalat / Champignons 14,00 €

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

Südliche Weinstraße, Pfalz

Tomatenbagel^{D,I,K}

Auberginennuggets / Süßkartoffel / Kohlrabi Coleslaw 15,00 €

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

Frankweiler Königsgarten, Pfalz

„Typisch Niedersachsen“

Einbecker Eintopfe^{E,I}

Rosenkohl / Karotte / Kartoffel / Semmerrolle / Emmerhörnli 12,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Hausgemachte Rinderroulade^{E,L,G}

eigene Sauce / Rosenkohl / Rote Beete-Kartoffelpüree 17,00 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Hefeweizen

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Wiesiges

A.M. Klassik ^{A,D,E,I}

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 €

Tappenbecker Grünkohl ^{E,L,7}

Geräucherte Bregenwurst / Kasselernacken / Salzkartoffeln / Senf 17,00 €
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Fasanenbrust im Pancettamantel ^{D,E,I}

Balsamicotrauben / Krautstrudel / Weißweinrisotto 24,00 €
2014 Dornfelder , Weingut Raabe, / Pfalz, trocken 0,20l 4,90 €

Hirschrücken und Wildhase ^{E,I}

Rotkrautwürfel / Petersilienwurzel / Birne / Rote Beete 25,50 €
2016er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

Kalbscaree ^{G,I}

Spitzkohl / Thymiankartoffeln / Rotweinschalotten 27,00 €
2014er Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja, trocken 0,20l 7,50 €

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N 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

2015er Gran Reserva Bodega Septoma / Mendoza, Argentina	0,75l 46,00 €
--	---------------

Medaillons vom Schweinefilet

150 g	17,50 €
-------	---------

Putensteak

150 g	16,50 €
-------	---------

Garnelen

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

Garnelen einzeln pro Stück

4,50 €

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N 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 Speck⁷ 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 €

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Naschwerk

Pflaumenclafoutis ^{A,D,I,K}
flambiert mit Obstbrand / Lavendelparfait 7,00 €

Korn an Korn ^{A,D,I,K}
Getreide / Milch / Topinambur 8,50 €

Variation vom Naschwerk ^{A,D,I,K}
fruchtig / eisig / sahnig 9,50 €

Klassische Creme Brulée ^{A,D,I,K}
Chili-Bananen / Kokoseis 8,50 €

„EIS“ ² 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 ^{2,3,D}

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

² mit Konservierungsstoff

⁶ geschwärzt

³ mit Antioxydationsmittel

⁷ mit Phosphat

⁴ mit Geschmacksverstärker

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam,

^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse,

^I Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte,

^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N 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