

Menü

Alte Mühle[®]
RESTAURANT · BAR · ATRIUM

Der Anfang

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

Frische Blattsalate / Granatapfel / geröstete Kerne / Sherrydressing³ 8,50 €

Wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen 4,50 €

mild geräuchertem Lachs^B 5,00 €

gebratenen Rinderfiletstreifen 6,00 €

gebackene Ziegenkäserolle^D 5,50 €

marinierte Avocado 4,50 €

knusprigem Spargelröllchen^{L,7} 6,50 €

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

Dreierlei von Muschel, Garnele und Pulpo ^{A,N,M}

Gratiniert / scharf gegrillt / gebacken 16,00 €

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

Spargelcocktail ^{E,KL,A,D}

Parmaschinkengebäck / Melone / Kräutersalat 12,00 €

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

„Brotzeit“ ^{A,D,E,I,L,7}

Marinierter Fleischsalat / Pfefferbeißer / Radieschen / Brie creme / Schinken chips 11,50 €
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Anti Pasti Salat ^{A,D,E,L,K}

Spanferkelbäckchen / Tomate / Gemüse und Kräuterallerlei 14,00 €

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

Thunfischtatar ^{A,D,E,L,K}

Avocado / Limette / Lachs / Kräutersalat 16,00 €

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.

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

Genießen Sie unsere Vorspeisenvariation für 2

32,00 €

2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken

0,20l 6,50 €

Frankweiler Königsgarten, Pfalz

Süffisantes

Spargelcremesuppe^{D, E, I,}

Schnittlauch / Vanillecroutons

5,00 €

Weyhäuser Hochzeitssuppe ^{D, A, E, I}

Nudeln / Spargel / Eierstich / Klößchen

6,50 €

Bärlauchcremesuppe^{D, E}

Joghurt-Griesnocken / Kresse

5,00 €

Essenz vom Meer^{A, E, I}

Meeresfrüchte / Wurzelgemüse / Safran

8,00 €

Meeriges

Gegrillte Buttermakrele^{B, D}

Kräutermantel / Frühlingslauch / Frischkäsegrauen

19,50 €

2016er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann,

0,20l 6,10 €

Südliche Weinstraße, Pfalz

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

Mini Gemüse / zweierlei Kartoffelpüree / Rieslingsauce

23,00 €

2016er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

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.

Rollmops vom Wolfsbarsch^{A,B,D,E,I,K,L}

Ofenkartoffelkruste / gebratene Schmandpolenta / Gurken-Spinatgemüse 22,00 €
2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken 0,20l 6,50 €
Frankweiler Königsgarten, Pfalz

Mittendrin

Penne Pasta^{D,E,I}

Spargelgemüse / getrocknete Tomaten / Parmesan 16,00 €
2016er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

Bärlauchrisotto^{A,I}

Peccorino / Minze / Ruccolasalat 15,00 €
2014 Dornfelder, Weingut Raabe, / Pfalz, trocken 0,20l 4,90 €

Hausgemachte Spaghettini^{A;D;E;I;}

Oliven / Kirschtomaten / Zucchini / Parmaschinken 16,00 €
2014er Spätburgunder feinherb Qualitätswein Weingut Raabe 0,20l 6,30 €
Pfalz

Spargelomelette^{A,D,E,I,K,L}

Sauce Hollandaise / Gruyere-Käse / Tomaten / neue Kartoffeln 16,00 €
2016er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €
Südliche Weinstraße, Pfalz

Apfel-Fencheltarte^{D,I,K}

Thymian / Kräutersalat / Paprikaschmand 12,00 €
2016er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken 0,20l 6,50 €
Frankweiler Königsgarten, Pfalz

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.

„Typisch Niedersachsen“

Gewürzspargel^{E,I}

Im Pergament gebacken / Rindernacken /

Sauce Hollandaise / gebackener Kartoffelsalat

18,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Ammerländer Aal^{E,L,G;}

Bratkartoffel / grüner Apfel / Rotwurst / 1 Löffel Korn

19,00 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Hefeweizen

Wiesiges

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

Medaillons vom Landschwein, Pute, Rind / hausgemachte Spinatspätzle /

Kräuterrührei / gebratene Champignons

24,00 €

2014er Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja, trocken

0,20l 7,50 €

Gegrilltes Landschweinfilet^{E,L,7}

Weyhäuser Allerlei / Frischkäse / Kartoffelrisotto

20,50 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Paderborner Poulardenbrust^{D,E,I,}

Schinken / Capponata / Salbeignocchi

23,00 €

2014 Dornfelder , Weingut Raabe, / Pfalz, trocken

0,20l 4,90 €

*Spargel aus Brenneckenbrück**

19,00 €

neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise / Butter

*1 Portion Spargel bezieht sich auf 350g Rohgewicht

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

0,20l 6,30 €

Rheingau

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.

Wahlweise mit :

(gilt nur in Verbindung mit dem Spargelgericht)

<i>Parmaschinken, Bündnerfleisch und Prager Schinken⁷</i>	7,50€
<i>Kräuterrührei</i>	4,50€
<i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein</i>	8,50€
<i>Cordon Bleu vom Maishuhn</i>	11,50€
<i>Tranche vom atlantischen Lachs</i>	10,50€
<i>Tournedo vom Kalbsfilet</i>	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.

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>BBQ – Kalbsjus</i>	3,00 €
<i>Champignonrahmsauce</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

Erdbeeren

Minze / Sahne / geschäumtes Vanilleeis 7,50€

Rhabarber-Erdbeergratin

Sabayon / hausgemachtes Schokoladeneis 7,00€

Waldmeistertörtchen ^{A,D,I,K}

Buttermilch / Biskuit / Limettensorbet 8,50 €

Klassische Creme Brulée ^{A,D,I,K}

Keksknusper / Himbeereis 8,50 €

„EIS“² und hausgemachte Sorbets

Wählen Sie aus unseren Sorten:

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Stracciatella

Walnuss

Pistazie

je Kugel 1,50 €

Erdbeersorbet

Brombeersorbet

Pfirsichsorbet

je Kugel 2,00 €

Tinnef ^{2,3,D}

Brie / Ziegenkäse / Blauschimmelkäse / Feigensenf /
Tomatenchutney / geröstetes Vollkornbrot

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