

Menü

Alte Mühle[®]
RESTAURANT · BAR · ATRIUM

Der Anfang

Wilder Salat ^{A,D,E,F,I,K,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 ^{A,D,E,L}	4,50 €
gebratene Waldpilze	4,00 €

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

Dreierlei von der Jakobsmuschel ^{A,B,D,E,I,L}

Gratiniert / scharf gegrillt / gebacken 16,00 €

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

„*Toast Hawaii*“ ^{A,C,D,E,I,L}

Garnele / Ananas / Sprossensalat / Kräuteraiolli 12,50 €

2016er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken 0,20l 5,50 €
Abruzzen

Gebackene Auberginen ^{A,D,E,I,L}

Knoblauchcreme / Parmaschinken / Raukesalat 9,50 €

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

Kartoffel-Steinpilzrösti ^{B,D,E,L}

hausgebeizter Lachs / Senf-Dill Sauce / Kressesalat 11,00 €

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

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

Basilikumpesto / Parmesan / Pinienkerne / Kräutersalat 14,00 €

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

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxydationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam, ^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse, ^I Gluten haltiges Getreide, ^J Lupine,

^K Schalenfrüchte, ^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere

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

Genießen Sie unsere Vorspeisenvariation für 2

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

36,00 €
0,20l 6,50 €

Süffisantes

Kürbiscremesüppchen ^{D,I}

Curry / Öl / Kern-Griesnocken

5,50 €

Weyhäuser Hochzeitssuppe ^{D,A,E,I}

Nudeln / Spargel / Eierstich / Klößchen

6,50 €

Waldpilzcremesuppe ^{A,D,E,I,K}

kleinem Semmelknödel / Bröselbutter

5,00 €

Wildkraftbrühe ^{A,D,E,I,K}

Rehmaultasche / kleines Gemüse

6,00 €

Meeriges

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

Rahmsauerkraut / krosser Speck / Kartoffelplätzchen

2016er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen

19,50 €
0,20l 5,50 €

Thunfischsteak ^{D,B,E,I}

medium gegrillt / Mienudel-Chinakohlsalat / Wasabi-Kartoffelpüree

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

23,00 €
0,20l 6,50 €

Lachsfilet ^{B,D,E}

Blattspinat / mediterrane Kartoffeln / Rieslingsauce

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

21,00 €
0,20l 6,10 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxydationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam, ^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse, ^I Gluten haltiges Getreide, ^J Lupine, ^K Schalenfrüchte, ^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere

Mittendrin

Hausgemachte Kürbisgnocchi ^{A,D,I}

Steinpilze / Büffelmozzarella / Ruccola

15,00 €

2016er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken

0,20l 5,80 €

Bubenspitzenpfanne ^{A,D,E,I,L}

Sauerkraut / Champignons / Kräuter / Rinderfiletstreifen

16,00 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Hausgemachte Bandnudeln ^{A,D,E,G,I}

Honig-Chorizo / Ricotta / Basilikum

15,00 €

2016er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

Beete Allerlei ^{A,D,E,I,L}

Gefüllte Arranchini / Petersilienjoghurt / Rote Beete Salat

14,00 €

2015er Chardonnay Spätlese, Weingut Raabe, Pfalz, trocken

0,20l 6,30 €

„Typisch Niedersachsen“

„Backfisch“ ^{A,B,D,E,I,K,L}

Scholle / Kabeljau / Remoulade / Meerrettich-Kartoffelsalat

16,00 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Rohe Celler Roulade ^{D,E,I,K,L}

Krautsalat / Speck / Zwiebel / Gewürzgurke / Vollkornbrot

16,00 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Hefeweizen

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxydationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam, ^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse, ^I Gluten haltiges Getreide, ^J Lupine,

^K Schalenfrüchte, ^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere

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 €

Cordon Bleu vom Landschwein^{A,D,E,G,I,L}

Pommes frites / „richtiger“ Ketchup / Karotten-Orangensalat 18,00 €
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Paderborner Pouardenbrust^{D,E}

3erlei Kartoffelpüree / Kohlrabigemüse / Rotweinjus 22,00 €
2014 Dornfelder , Weingut Raabe, / Pfalz, trocken 0,20l 4,90 €

Wildragout^{A,D,E,I}

Waldpilze / Spätzle / rote Röstzwiebeln 18,00 €
2016er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

Hirschrücken^{D,E}

rosa gebraten / Preiselbeerbirne / Bohnentörtchen / Kartoffelperlen 24,00 €
2014er Viña Pomal Crianza, D.O.C. Rioja, trocken 0,20l 7,50 €

Sauerbraten von der Rinderbacke^{D,E,G,I,L}

Rotkohlsalat / gebratene Pilzknödel / Weyhäuser Allerlei 21,00 €
2014 Dornfelder , Weingut Raabe, / Pfalz, trocken 0,20l 4,90 €

Unsere Steaks

<i>Rumpsteak</i>		
150 g		19,50 €
250 g		27,00 €
 <i>Hüftsteak</i>		
200 g		18,50 €
 <i>Rib-Eye-Steak</i>		
200 g		21,50 €
300 g		28,50 €
 <i>Filetsteak</i>		
150 g		24,00 €
250 g		31,50 €
 <i>Weinempfehlung</i>		
2015er Gran Reserva Bodega Septima / Mendoza, Argentina	0,75l	46,00 €
 <i>Medaillons vom Schweinefilet</i>		
150 g		17,50 €
 <i>Putensteak</i>		
150 g		16,50 €
 <i>Garnelen</i> ^{C,D,E}		
6 Riesengarnelen mit grünem Spargel in bestem Olivenöl gebraten, Mit Baguette und Aioli		24,00 €
 <i>Garnelen einzeln pro Stück</i>		4,50 €
 <i>Weinempfehlung</i>		
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> ^D	2,50 €
<i>Hausgemachte Pfeffersauce</i> ^E	3,00 €
<i>Hausgemachte Sauce Béarnaise</i> ^{A,D}	3,00 €
<i>BBQ – Kalbsjus</i> ^E	3,00 €
<i>Champignonrahmsauce</i> ^{D,E}	3,00 €
<i>Geschmorte Zwiebeln und Champignons</i>	3,50 €
<i>Pommes Frites</i>	3,50 €
<i>Kroketten</i> ^I	3,50 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck⁷ und Zwiebeln</i>	4,80 €
<i>Kartoffelecken mit Sour Cream</i> ^D	4,80 €
<i>Folienkartoffel mit Sour Cream</i> ^D	5,00 €
<i>Eine Portion grüner Spargel</i>	6,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat</i> ^{A,D,E,I,K,L}	4,50 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxydationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam, ^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse, ^I Gluten haltiges Getreide, ^J Lupine,

^K Schalenfrüchte, ^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere

Naschwerk

<i>Geht nicht → gibt's nicht</i> ^{A,D,I,K} Gurke und Fenchel trifft Joghurt, Pflaume und Baiser	8,50 €
<i>Lauwarmer Birnen-Walnusskuchen</i> ^{A,D,I,K} Weiße Schokoladensauce / Vanillesahne	8,00 €
<i>Altländer Apfelsüppchen</i> ^D Rosinen / Minze / Calvados-Joghurteis	7,00 €
<i>Klassische Creme Brulée</i> ^{A,D,I,F,K} Birnenkompott / hausgemachtes Brownieeis	8,50 €
<i>„EIS“² und hausgemachte Sorbets</i> Wählen Sie aus unseren Sorten:	
Vanille	je Kugel 1,50 €
Schokolade	
Erdbeere	
Stracciatella	
Walnuss	
Pistazie	
Zwetschgensorbet	je Kugel 2,00 €
Orangensorbet	
Feigensorbet	
<i>Tinnef</i> ^{2,3,D} Brie / Ziegenkäse / Blauschimmelkäse / Feigensenf / Tomatenchutney / geröstetes Vollkornbrot	9,50 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxydationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat

^A Eier, ^B Fisch, ^C Krebstiere, ^D Milch, ^E Sellerie, ^F Sesam, ^G Schwefeldioxid und Sulphite, ^H Erdnüsse, ^I Gluten haltiges Getreide, ^J Lupine,

^K Schalenfrüchte, ^L Senf, ^M Sojabohnen, ^N Weichtiere



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