

Menü

Alte Mühle[®]
RESTAURANT · BAR · ATRIUM

Der Anfang

Wilder Salat ^{A,D,E,F,I,K,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 Ziegenkäserolle ^D	5,50 €
geräucherter Hirschschenkel	6,00 €
gebratene Waldpilze	4,00 €

2017er 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 €

2017er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann, 0,20l 6,10 €
Südliche Weinstraße, Pfalz

Kräuterquiche ^{A,D,E,I,L}

Gebratene Entenbrust / Feldsalat / Preiselbeerdip 12,50 €

2017er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzo 0,20l 5,50 €

„Weyhäuser Weihnachtsmarkt“ ^{A,D,E,I}

gebackene Champignons / Knoblauchcreme / Kräutersalat 9,50 €

2015 Spätburgunder , Schweigen, Pfalz, trocken 0,20l 7,50 €

Kartoffel-Gänseleberösti, ^{D,E,L}

marinierter Apfelsalat / verlorenem Ei / heißer Sahneseauce 16,00 €

2015er Cabernet Sauvignon Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen Pfalz 0,20l 8,50 €

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

Basilikumpesto / Parmesan / Pinienkerne / Kräutersalat 14,00 €

2017er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzo, trocken 0,20l 5,80 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, 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 Glutenhaltiges 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

36,00 €

2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken Frankweiler
Königsgarten, Pfalz

0,20l 6,50 €

Süffisantes

Pastinakenremesüppchen ^{D,I}

Honigcroutons / rosa Pfeffer

5,00 €

Weyhäuser Hochzeitssuppe ^{D,A,E,I}

Nudeln / Spargel / Eierstich / Klößchen

6,50 €

Getrüffelte Selleriecremesuppe ^{A,D,E,I,K}

Vollkornbrotstangen / Kresse

5,50 €

Entenkraftbrühe ^{A,D,E,I,K}

eigene Maultasche / kleines Gemüse

6,00 €

Meeriges

Kabeljaufilet ^{A,B,D,E,I,K,L}

Haselnusskruste / Waldpilzrisotto / Zuckerschotensalat

20,50 €

2017er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen

0,20l 5,50 €

Thunfischsteak ^{D,B,E,I}

medium gegrillt / Mienudel-Chinakohlsalat / Wasabi-Kartoffelpüree

24,00 €

2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken

0,20l 6,50 €

Frankweiler Königsgarten, Pfalz

Lachsfilet ^{B,D,E,G}

gebraten / Spinatgemüse / Chorizo-Schmandkartoffel

22,00 €

2017er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann

0,20l 6,10 €

Südliche Weinstraße, Pfalz

Mittendrin

<i>Hausgemachte Rosmarinocchi</i> ^{A,D,I} Ziegenfrischkäse / Tomaten / Feigen 2017er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken	15,00 € 0,20l 5,80 €
<i>Kaasspätzle</i> ^{A,D,E,I,G} Emmentaler / Röstzwiebeln / Schwarzwälder Schinken 2015er Cabernet Sauvignon Weingut Volker Schmitt, Rheinhesse	16,00 € 0,20l 8,50 €
<i>Hausgemachte Bandnudeln</i> ^{A,D,E,G,I} Hummer / Krustentiercreme / Lauchzwiebeln / Kirschtomaten 2017er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen	18,50 € 0,20l 5,50 €
<i>Kräuterbagel</i> ^{A,D,E,F,I,L} Süßkartoffelpüree / Mini Gemüse / Raukesalat / Schmand 2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken Frankweiler Königsgarten, Pfalz	14,00 € 0,20l 6,50 €

„Typisch Niedersachsen“

<i>Weyhäuser Abendbrot</i> ^{A,D,E,G,I,K,L} Omelette / Gänseschmalz / Räucherfleisch / Blutwurst Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Stackmann dunkel	15,00 €
<i>Hausgemachte Rinderroulade</i> ^{D,E,L} Eigene Sauce / Apfel-Rotkohl / Salzkartoffeln Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils	18,00 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, 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 Glutenhaltiges 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	25,00 €
2015er Viña Pomal Crianza D.O.C. Rioja, trocken	0,20l 7,50 €

Gans „anders“^{A,D,E,I,L}

Brust und confierte Keule / glasierte Maronen / Rosenkohl Wirsingstrudel / gefüllter Speckknödel	26,00 €
2016er Barbera d Alba, Piemont, Italien, trocken	0,20l 9,50 €

Wildragout^{A,D,E,I}

Waldpilze / Spätzle / rote Röstzwiebeln	21,00 €
2017er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken	0,20l 5,80 €

Hirschrücken^{D,E}

rosa gebraten / Preiselbeerbirne / Bohnentörtchen / Selleriepüree	26,00 €
2015er Viña Pomal Crianza D.O.C. Rioja, trocken	0,20l 7,50 €

Oldenburger Ente^{A,D,E,K,L}

eigene Sauce / hausgemachter Rotkohl, Kartoffelknödel / Bratapfel	
- eine halbe Ente	25,00 €
- eine ganze Ente	46,00 €
2015er Cabernet Sauvignon Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen Pfalz	0,20l 8,50 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, 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 Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine,

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

Unsere Steaks

<i>Rumpsteak</i>		
150 g		20,50 €
250 g		28,00 €
 <i>Hüftsteak</i>		
200 g		19,50 €
 <i>Rib-Eye-Steak</i>		
200 g		23,00 €
300 g		29,50 €
 <i>Filetsteak</i>		
150 g		25,50 €
250 g		33,00 €
 <i>Weinempfehlung</i>		
2015er Gran Reserva Bodega Septima / Mendoza, Argentina	0,75l	46,00 €
 <i>Medaillons vom Schweinefilet</i>		
150 g		19,00 €
 <i>Putensteak</i>		
150 g		17,50 €
 <i>Garnelen</i> ^{C,D,E}		
6 Riesengarnelen mit grünem Spargel in bestem Olivenöl gebraten, Mit Baguette und Aioli		26,00 €
 <i>Garnelen einzeln pro Stück</i>		4,50 €
 <i>Weinempfehlung</i>		
2017er 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^D</i>	2,50 €
<i>Hausgemachte Pfeffersauce^E</i>	3,00 €
<i>Hausgemachte Sauce Béarnaise^{A,D}</i>	3,00 €
<i>BBQ– Kalbsjus^E</i>	3,00 €
<i>Champignonrahmsauce^{D,E}</i>	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^D</i>	4,80 €
<i>Folienkartoffel mit Sour Cream^D</i>	5,00 €
<i>Eine Portion grüner Spargel</i>	6,00 €
<i>Gemischter Beilagensalat^{A,D,E,I,K,L}</i>	4,50 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, 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 Glutenhaltiges Getreide, ^J Lupine,

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

Naschwerk

<i>Geht nicht → gibt's nicht 2.0</i> ^{A,D,I,K} Erdnuss / Sternanis / Pfefferbrot / Tomate / Passionsfrucht	8,50 €
<i>Lauwarmer Birnen-Walnusskuchen</i> ^{A,D,I,K} Weiße Schokoladensauce / Vanillesahne	8,00 €
<i>Prager Liwanzen</i> ^{A,D,I,K} Zimt und Zucker / Sauerrahmeis	7,00 €
<i>Klassische Creme Brulée</i> ^{A,D,I,F,K} Birnenkompott / hausgemachtes Brownieeis	8,50 €
<i>„EIS“² und hausgemachte Sorbets / hausgemachtes Eis am Stil</i> Wählen Sie aus unseren Sorten:	
Vanille Schokolade Erdbeere Stracciatella Walnuss Pistazie	je Kugel 1,50 €
Zwetschgensorbet Orangensorbet Feigensorbet	je Kugel 2,00 €
Skyr / Lakritz / weiße Schokolade Nugat / Birne / dunkle Schokolade Safran / Vanille / Ruby Schokolade	je Stück 3,00 €
<i>Tinnef</i> ^{2,3,D} Brie / Ziegenkäse / Blauschimmelkäse / Feigensenf / Tomatenchutney / geröstetes Vollkornbrot	9,50 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, 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 Glutenhaltiges 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