

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 Abruzzen 0,20l 5,50 €

Quinoa Pizzawaffel^{A,D,E,I}

Truthahnssalami / Avocado / Raukesalat / Büffelmozzarella 9,50 €

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

Kartoffel-Zucchini Rösti^{D,E,L}

Senf-Dillsauce / hausgebeizter Lachs / geräuchertem Paprikaschmand 15,00 €

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, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

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

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

36,00 €
0,20l 6,50 €

Süffisantes

Petersilienwurzelcremesüppchen ^{D,I}

Croutons mit grünem Paprika / Petersilienöl

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 €

Wildkraftbrühe ^{A,D,E,I,K}

eigene Maultasche / kleines Gemüse

6,00 €

Meeriges

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

Haselnusskruste / Waldpilzrisotto / Zuckerschotensalat

2017er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen

20,50 €
0,20l 5,50 €

Thunfischsteak ^{D,B,E,I}

medium gegrillt / Mienudel-Chinakohlsalat / Wasabi-Kartoffelpüree

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

24,00 €
0,20l 6,50 €

Lachsfilet ^{B,D,E,G}

gebraten / Spinatgemüse / Chorizo-Schmandkartoffel

2017er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann
Südliche Weinstraße, Pfalz

22,00 €
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 Rosmaringnocchi ^{A,D,I}
Ziegenfrischkäse / Tomaten / Feigen 15,00 €
2017er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

Kaasspätzle ^{A,D,E,I,G}
Emmentaler / Röstzwiebeln / Schwarzwälder Schinken 16,00 €
2015er Cabernet Sauvignon Weingut Volker Schmitt, Rheinhesse 0,20l 8,50 €

Hausgemachte Bandnudeln ^{A,D,E,G,I}
Hummer / Krustentiercreme / Lauchzwiebeln / Kirschtomaten 18,50 €
2017er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen 0,20l 5,50 €

Kräuterbagel ^{A,D,E,F,I,L}
Süßkartoffelpüree / Mini Gemüse / Raukesalat / Schmand 14,00 €
2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken Frankweiler
Königsgarten, Pfalz 0,20l 6,50 €

„Typisch Niedersachsen“

Weyhäuser Abendbrot ^{A,D,E,G,I,K,L}
Omelette / Gänseschmalz / Räucherfleisch / Blutwurst 15,00 €
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Stackmann dunkel

Hausgemachte Rinderroulade ^{D,E,L}
Eigene Sauce / Apfel-Rotkohl / Salzkartoffeln 18,00 €
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Wiesiges

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

Medaillons vom Landschwein, Pute, Rind / hausgemachte Spinatspätzle /
Kräuterrührei / gebratene Champignons 25,00 €
2015 Spätburgunder, Schweigen, Pfalz, trocken 0,20l 7,50 €

Tappenbecker Grünkohl^{A,D,E,I,L}

Geräucherte Bregenwurst / Kasselernacke / Salzkartoffel / Senf 18,00 €
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 €

Paderborner Maispouardenbrust^{A,D,E,K,L}

Frischkäsefüllung / Weyhäuser Allerlei / Salbeignocchi 22,00 €
2015er Cabernet Sauvignon Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen Pfalz 0,20l 8,50 €

Gegrilltes Landschwein^{A,D,E,I,L}

Püree von der Oldenburger Ananas / Grünkohlstrudel Orientalische Kruste /
sahniges Kartoffelgratin 25,00 €
2016er Barbera d Alba, Piemont, Italien, trocken 0,20l 9,50 €

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</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

Geht nicht → gibt`s nicht 2.0^{A,D,I,K}

Erdnuss / Sternanis / Pfefferbrot / Tomate / Passionsfrucht 8,50 €

Lauwarmer Birnen-Walnusskuchen^{A,D,I,K}

Weißer Schokoladensauce / Vanillesahne 8,00 €

Prager Liwanzen^{A,D,I,K}

Zimt und Zucker / Sauerrahmeis 7,00 €

Klassische Creme Brulée^{A,D,I,F,K}

Birnenkompott / hausgemachtes Brownieeis 8,50 €

„EIS“² und hausgemachte Sorbets / hausgemachtes Eis am Stil

Wählen Sie aus unseren Sorten:

Vanille je Kugel 1,50 €

Schokolade

Erdbeere

Stracciatella

Walnuss

Pistazie

Zwetschgensorbet je Kugel 2,00 €

Orangensorbet

Feigensorbet

Skyr / Lakritz / weiße Schokolade je Stück 3,00 €

Nugat / Birne / dunkle Schokolade

Safran / Vanille / Ruby Schokolade

Tinnef^{2,3,D}

Brie / Ziegenkäse / Blauschimmelkäse / Feigensenf / 9,50 €

Tomatenchutney / geröstetes Vollkornbrot

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