

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 €
gebratene Hähnchenleber und Apfel	6,00 €
gebackenes Tempuragemüse	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

Winterrolle von der Ochsenbacke ^{A,D,E,F,H,I,K,L,M}

Sprossensalat / Granatapfel / Wasabi 11,50 €

2015er Spätburgunder Schweigen Weinhof Scheu, Pfalz 0,20l 5,50 €

Vitello Tonnato ^{A,B,D,E,I,L}

Kalbsfleisch / Thunfischsauce / gebackene Kapern / Croutons 12,50 €

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

Tatar vom hausgebeiztem Lachs ^{A,B,D,E,I,L}

marinierte Gurke / Sauerrahm / Kräuterchips 12,00 €

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

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 36,00 €
2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken Frankweiler 0,20l 6,50 €
 Königsgarten, Pfalz

Süffisantes

Spinatcremesüppchen ^{A,D,E,G}
 Spiegelei / Speckchips ⁷ 5,00 €

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

Gebackene Zwiebelsuppe ^{A,D,E,I}
 Tete de Moine / Brioche 5,50 €

Essenz von Waldpilzen ^{A,D,E,I,L}
 Hirsch-Dim Sum / Pilzknusper 6,00 €

Meeriges

Skreifilet ^{A,B,D,E,I,G}
 Barolonudeln / Süßkartoffel / Spinatsalat 21,50 €
2017er Pinot Grigio Mezzadro Cantina Spinelli, trocken Abruzzen 0,20l 5,50 €

Wolfsbarsch ^{B,D,I}
 Auf der Haut gebraten / Tomaten-Olivengemüse / Kretanische Kartoffeln 22,00 €
2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken 0,20l 6,50 €
 Frankweiler Königsgarten, Pfalz

Lachsforellenfilet ^{B,D}
 Zitrusfruchtrisotto / Winterspargel / Feldsalat / Radieschen 23,00 €
2017er Pink St. Laurent Qualitätswein Weingut Tina Pfaffmann 0,20l 6,10 €
 Südliche Weinstraße, Pfalz

Mittendrin

Nudelrisotto^{D,I,N}

Frischkäse / Tomate / gebackener Pulpo / Zuckerschote 17,00 €
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, Rheinhessen 0,20l 8,50 €

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

Minestronegemüse / Garnelen / gehobelter Parmesan / gebackener Basilikum 18,50 €
2017er Grauburgunder „T“ Tina Pfaffmann, Kabinett trocken Frankweiler
 Königsgarten, Pfalz 0,20l 6,50 €

Kartoffelblinis^{A,D,E,F,I,L}

Tomatencreme / Mini Gemüse / leichter Linsensalat / Chips 15,00 €
2016er Barbera d Alba, Piemont, Italien, trocken 0,20l 9,50 €

„Typisch Niedersachsen“

Grillhähnchen „Weyhäuser Original“

hausgemachter Ketchup / 3erlei Pommes / junges Gemüse 19,00 €
 Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Snirtje Bra^L

Friesisches Nackenragout / Bratkartoffeln⁷ / Kürbis-Rote Beete Salat 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* 25,00 €
2015 Spätburgunder, Schweigen, Pfalz, trocken 0,20l 7,50 €

Tappenbecker Grünkohl^{A,D,E,I,L}

Geräucherte Bregenwurst / Kasselernacken / Salzkartoffel / Senf 18,00 €
Hierzu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes Wittinger Pils

Entenbrust rosa gebraten^{E,I}

geröstetes Auberginenpüree / Schalottengemüse / Ofentomate / Salbeipolenta 23,00 €
2017er Merlot Mezzadro Cantina Spinelli, Abruzzen, trocken 0,20l 5,80 €

Lammcarree^{D,E,I}

*Zitronen-Thymiankruste / Schmorbohnen / Kuchen und Jus von schwarzen
Oliven*⁶ 26,00 €
2016er Viña Pomal Crianza D.O.C. Rioja, trocken 0,20l 7,50 €

Gekräutertes Schweinefilet^{A,D,E}

Champignonomelette / Sellerie / getrüffeltes Kartoffelkrapfen 22,00 €
2015er Cabernet Sauvignon Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen Pfalz 0,20l 8,50 €

Zerlei vom Rind^{D,E,G,L}

Tournedo im Pancettamantel / Sauerbraten / Weyhäuser Allerlei 26,00 €
Rote Zwiebelmarmelade / gekräutertes Kartoffelstock
2016er Barbera d Alba, Piemont, Italien, trocken 0,20l 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

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 Garnelen / grüner Spargel / Aioli / Kräuterbaguette		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 Speck</i> ⁷ <i>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>Variation vom Kaffee</i> ^{A,D,I,K} hausgemachtes Sambucaeis / Kaffeeschaum / Gebäck	8,50 €
<i>Powidltascher</i> ^{A,D,I,K} hausgemachtes Vanilleeis / Zimtbrösel	8,00 €
<i>Birnenstrudel</i> ^{A,D,I,K} Rosmarinsauce / Nougatmousse	7,00 €
<i>Klassische Creme Brulée</i> ^{A,D,I,F,K} Passionsfruchtcrumble / hausgemachtes Kokos-Tonkabohneneis	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 €
Cranberrysorbet Kirschsorbet Kürbissorbet	je Kugel 2,00 €
<i>Tinnef</i> ^{2,3,D} Brie / Ziegenkäse / Blauschimmelkäse / Feigensenf / Tomatenchutney / geröstetes Vollkornbrot	9,50 €



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