



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Vorspeisen, Suppen und Salate

Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuterrahm mit Parmesan gratiniert, dazu Baguette	7,90
Antipasti mit mariniertem Gemüse, Oliven, Hirtenkäse und Paprika-Dip, dazu Baguette	8,50
Trüffelpommes à la Sansibar mit Parmesan	12,--
Dreierlei Crostini - Tomate/Mozzarella, Avocado und Thunfisch mit Salatbukett in Kräutervinaigrette	7,--
Knoblauchbaguette mit Aioli	3,70
Erbenscremesuppe mit Speckstreifen und Wasabinüssen	4,90
Rinderkraftbrühe „Westfälische Art“ mit Markklößchen, Eierstich und Nudeln	4,90
Bunter Salatteller in Joghurtdressing garniert mit gebratenen Streifen von der Putenbrust und frischen Früchten, dazu Baguette	13,90
„Schnitzelsalat“ - Großer gemischter Salat mit Streifen vom Schweine- und Kalbsschnitzel in Preiselbeerdressing	12,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	7,50
Flammkuchen mit Rahm, Thunfisch und Hirtenkäse dazu rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Knoblauch und Tomatenwürfel	9,80
Flammkuchen mit Rahm, Parmaschinken , Rucola, Knoblauch und Parmesan	9,80
Flammkuchen mit Rahm, Spinat , Tomatenwürfel, Hirtenkäse, Knoblauch und Pinienkernen	9,50
„Mühlen-Flammkuchen“ mit Rahm, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Lauch, Oliven und Parmesan	9,50

Vegan

Suppe:

Klare **Radieschensuppe** mit Gemüsestreifen und Nudeln 4,50

Vorspeise:

Bulgursalat mit Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Frühlingslauch und **gebratener Melone** 6,90

Hauptgerichte:

Linsen-Curry mit Mangold, Ananas und Minze-Soja-Dip 8,50

Tagliatelle mit Tomaten-Ragout, Pinienkernen und gebratenen **Tofu** 9,50

Ofenkartoffel mit einer Füllung aus Avocado-Sojacreme, Tomatenwürfel, Röstzwiebeln, Chilisauce und Salatbeilage in Kräutervinaigrette 9,50

Dessert:

Mango-Kokos-Creme mit Himbeermark 4,90

Für den kleinen Gast

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites 5,80

Kleines **Putenschnitzel** mit Pommes Frites 6,50

Crunchy **Mini-Chicken-Burger** mit Pommes Frites 6,50

„Kinder - Mühlenpfanne“ 10,50

Kleine Medaillons von Schwein und Pute mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Champignons

Extra:

Mayonnaise, Ketchup, Senf 0,30

Kräuterbutter 1,--

Sauce 1,50

Beilagen wie z. B. Pommes 3,--

Klassiker

„Hamburger Pannfisch“

Dreierlei Fisch mit Dijon-Senfsauce und Röstzwiebeln 17,50
dazu Bratkartoffeln und Blattsalate in Kräutervinaigrette

„Vegetarische Grillplatte“

Gegrillter Halloumi-Käse mit Paprika-Dip, Gemüsespieß 11,50
und Süßkartoffel mit Kräuterquark

„Mühlenpfanne“

Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Sauce Béarnaise 16,90
dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und gebratene Champignons

Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte 19,80
in Butterschmalz gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Salat in Kräutervinaigrette

„Mühlen-Burger“

mit Rinderhackfleisch, knusprigem Speck, 12,50
Whiskey-Barbecue-Sauce, Röstzwiebeln, Gewürzgurken,
Tomaten und Pommes Frites

Westfälisches Krüstchen von der Pute auf Toast 10,50
mit Spiegelei und Salatbeilage in Kräutervinaigrette

Schweinenackensteak - 400 Gramm - mit Krautsalat, 14,50
Barbecue-Dip und Kartoffelecken

Paulanergarten-Schmankerl

„Brotzeit-Brett!“ 13,50

Kalter Braten vom Schwein, kräftiger Rohschinken, Landjäger, Leberkäs,
Fleischpflanzerl, Obatzda, Gouda, gekochtes Ei, Tomaten, Radi, Essiggurken,
Radieschen, ofenfrische Brez'n, Brot und Butter

Ofenfrische Brez'n 1,50 mit Butter 1,80 mit Obazda 3,50

2 Münchner Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brez'n 6,50

„Bayern-Burger“ 9,50

mit ofenfrischem Leberkäs, süßem Senf, Krautsalat, Tomate,
Gewürzgurke und Spiegelei, dazu bayrischer Kartoffelsalat

Lieblingsgericht

Block House Roastbeef aus Argentinien

Ladies Cut -200 Gramm-	22,50
Gentlemen's Cut -300 Gramm-	28,50

dazu servieren wir einen gemischten Salat in Kräutervinaigrette,
wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelecken
wahlweise Kräuterbutter, Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce

Tagliatelle mit Pesto alla Genovese

- Basilikum, Parmesan, Walnüsse, Pinienkerne und Olivenöl - mit Champignons und Tomatenwürfel	10,50
mit Gambas	17,50
mit Putenbruststreifen	14,50

Ofenkartoffel mit Salatbeilage in Kräutervinaigrette

mit Avocado-creme, Tomatenwürfel, Röstzwiebeln und Chilisauce	9,50
mit Petersilienschmand und Gambas	17,50
mit Petersilienschmand und Putenbruststreifen	14,50

Käse-Schinken-Wurstsalat mit Zwiebelringen und Schnittlauch

mit Brot	7,--
mit Brez'n	8,--
mit Bratkartoffeln	9,50

Dessert und Eisbecher

Mango-Kokos-Creme mit Himbeermark	4,90
Rote Grütze mit weißem Schokoladeneis -laktosefrei-	6,90
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere) 3,50 mit Sahne	4,--
Kinderbecher (Vanille, Erdbeere) mit Zuckerstreusel, Smarties und Sahne	3,50
Eiskaffee mit Sahne 4,--	Eisschokolade mit Sahne 4,--

„Heiß auf Eis“ 6,--

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis,
mit heißen Kirschen, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel

„Schoko-Nussbecher“ 6,--

Schokoladen-, Walnuss- und Haselnuss-Krokanteis
mit Schokoladensauce, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel

„Amarenabecher“ 6,--

Vanille- und 2 Kugeln Amarenaeis mit Amarenakirschen,
Sirup, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel

„Fitnessbecher“ 6,--

Vanille-, Amarena- und Erdbeereis mit
frischen Früchten, Joghurt, Sahne und Eiswaffel

Eissorten: 1 Kugel 1,20: Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Walnuss, Haselnuss-Krokant, Amarena,
weißes Schokoladeneis -laktosefrei-

Sorbet: 1 Kugel 2,-- : Zitrone

Frische Waffeln

Waffel mit Puderzucker 1,80 mit Sahne 2,10

Waffel „Kunterbunt“ mit Erdbeereis, Smarties und Sahne 3,50

Waffel mit Schokoladeneis, Vanillesauce, Sahne und Schokoraspeln 3,60

Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne und Schokoraspeln 4,20

Waffel mit Erdbeereis, frischen Früchten, Schokosauce und Sahne 4,20

Windbeutel nach Omas Rezept

Windbeutel mit heißen Kirschen und Sahne 3,50

Windbeutel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne 4,80

Windbeutel mit Amarenakirschen, Amarenaeis und Sahne 4,80

Windbeutel mit Schokoladeneis, Banane, Eierlikör und Sahne 5,50