



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Vorspeisen und Suppen

Ziegenfrischkäsenocken mit gegrillter Wassermelone, Zupfsalaten, Balsamico und Honig	7,50
Ofenfrische Brez'n 1,90 mit Butter 2,50 mit Obatzda	4,50
Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Petersilie	6,--
Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck und Mettenden	6,--

Salate

Marinierter Sommersalat mit Himbeerdressing, Croûtons, frischen Beerenfrüchten und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu:	11,-- -vegan-
• Hähnchenbruststreifen	17,--
• Grillkäse	15,--
• Garnelenspieß	18,--
Käse-Schinken-Wurstsalat mit Zwiebeln und Kräutern dazu:	7,--
• ofenfrische Brez'n	8,90
• Bratkartoffeln	10,50

Vegetarisch und Vegan

Kartoffel-Bärlauch-Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan -veggie-	12,50
Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen mit Tomaten-Gersten-Risotto und roten Zwiebeln -vegan-	10,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch	8,--
Thunfisch-Flammkuchen mit Rahm und Hirtenkäse, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Knoblauch und Tomatenwürfel	11,50
„Mühlen-Flammkuchen“ mit Rahm, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Lauch, Oliven und Parmesan -veggie-	10,50

Hauptgerichte

Original Sylter Matjesfilets von Gosch mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Apfel-Zwiebel-Gurken-Schmand	15,50
Hausgemachte Fischstäbchen à la Marius mit Bärlauch-Mayonnaise, Kartoffelpüree und Gurkensalat	17,--
250 g Argentinisches Rumpsteak mit scharfer Pfeffersauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und mariniertem Grillgemüse	25,--
„Mühlenpfanne“ Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen und gebratene Champignons	18,50
„Mühlen-Burger“ 180 g Irish Beef im Brioche-Brötchen mit geschmortem Pilz-Speck-Zwiebel-Topping, Cheddar-Käse, Gurken- und Tomatenscheiben, Salatblatt, Mayonnaise, Barbecue-Sauce und Potato Fries	14,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, serviert mit Zitrone, Preiselbeeren, und Kartoffel-Radieschen-Salat mit Kürbiskernöl	21,50
„Brotzeit-Brettl“ Rohschinken, Mettwurst, Zwiebelmett, Leberkäs', Mini-Frikadellen, Obatzda, Goudawürfel, gekochtes Ei, Tomaten, Essiggurken, Meerrettich, Radieschen, ofenfrische Brez'n, Brot und Butter - extra Brot 2,-- extra Brot und Teller 2,50	15,--

Für den kleinen Gast

Hähnchen Crossies mit Potato Fries	6,50
Kleines Kalbsschnitzel mit Potato Fries	10,50
„Kinder - Mühlenpfanne“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons	12,50

Extra:

Mayonnaise, Ketchup, Senf	0,40	Kräuterbutter	1,--
Sauce	1,50	Beilagen wie z. B. Pommes	3,50

Dessert und Eisbecher

Vanille-Quark mit frischem Erdbeerragout			6,--
Pfirsich-Maracuja-Crumble mit Mandeln und Karamelleis		-vegan-	6,--
<u>Gemischtes Eis</u> (Vanille, Schoko, Erdbeere)	4,20	mit Sahne	4,80
<u>Eiskaffee</u> mit Sahne	4,50	<u>Eisschokolade</u> mit Sahne	4,50
<u>Kinderbecher</u> (Vanille, Erdbeere)			4,20
mit Zuckerstreusel, Schokolinsen, Sahne und Eiswaffel			
<u>Heiß auf Eis</u>			7,--
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, mit heißen Kirschen, Sahne, Schokoraspeln und Eiswaffel			
<u>Joghurt-Früchte-Becher</u>			7,50
Je 1 Kugel Joghurt- und Erdbeereis, 1 Kugel Fruchtsorbet mit frischen Beeren, Joghurt, Sahne, gerösteten Mandeln und Eiswaffel			
<u>Bananensplit</u>			7,--
2 Kugeln Vanille- und 1 Kugel Schokoladeneis mit Banane, Schokoladensauce, gerösteten Mandeln, Sahne und Eiswaffel			
<u>Eissorten:</u>	1 Kugel 1,40	:	Vanille, Erdbeere, Schokolade, Joghurt,
	1 Kugel 1,60	:	Fruchtsorbet, Karamelleis (vegan)

FrISChe Waffeln

Waffel mit Puderzucker	2,--	mit Sahne	2,60
Waffel „Kunterbunt“ mit Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne			4,--
Waffel mit Schokoladeneis, Vanillesauce, Sahne und Schokoraspeln			4,--
Waffel mit Schokoladeneis, Banane, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce und Sahne			4,50
Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen, Sahne und Schokoraspeln			4,80
Waffel mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren, Sahne und Schokoraspeln			5,--

Alle Speisen auch zum Mitnehmen (außer Flammkuchen)