

Sonntags-Frühstück für Spätaufsteher (11 - 15 Uhr)

„Mühlen-Frühstück“ (für 1 Person) p.P. 10,--
Brot und Brötchen, Butter,
zweierlei hausgemachte Konfitüren, Honig,
Frischkäse, Gouda,
Schinken, Salami, hausgebeizter Lachs
und frischer Obstsalat

Extras:

Spiegelei 1,50
Rührei aus 2 Eiern 2,--
Fruchtjoghurt im Glas 2,--
Bircher Müsli im Glas 2,50

„Eggs Benedict“ 7,50
2 pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butters-toast
mit Salatbeilage
dazu wahlweise: hausgebeizter Lachs mit Dry Hasen Gin 3,--
Westfälischer Knochenschinken 2,--

„Bauern-Omelett“ 8,--
mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Champignons
und Speckwürfeln, dazu Brot und Butter

„French Toast“ 6,--
mit Ahornsirup, Puderzucker und hausgemachtem Blaubeerkompott

Vorspeisen und Suppen

Hausgebeizter Lachs mit Dry Hasen Gin, Honig-Senfsauce, Gurken und Friséesalat mit Himbeervinaigrette		9,--
Ziegenfrischkäsenocken mit Feldsalat, gebrannten Nüssen und Himbeer-Honig	-veggie-	9,--
Schinkenauswahl mit Jamón de Trevélez, Prosciutto di San Leo, Westfälischem Knochenschinken, Grissini, Brot und gesalzener Butter		12,50
Parmesan-Pommes-Frites mit Trüffel-Mayonnaise	-veggie-	4,50
Süßkartoffelpommes mit Schmand	-veggie-	5,--
Selleriecremesuppe mit Vanille, Birne und Haselnuss	-veggie-	6,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûton		7,--

Salate

Bunter Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, Pomelo, gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons	-vegan-	11,--
mit gebackenen Kürbisbällchen	-vegan-	15,--
mit Hähnchenbruststreifen		17,--

Vegetarisch und Vegan

Kürbis-Linsen-Eintopf mit Kichererbsen und Kartoffeln dazu Baguette	-vegan-	9,50
Gebackene Rotkohlknödel mit Waldpilzrahmsauce, frischen Lauchzwiebeln und Feldsalat mit Himbeervinaigrette	-veggie-	13,--

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		8,--
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, Rote Bete, Kürbis und Ziegenfrischkäse	-veggie-	12,--

Für den kleinen Gast

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites		6,50
„Kinder – Mühlenpfanne“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons		12,50

Hauptgerichte

Medaillons vom Seeteufel mit Kräuterkruste, Balsamico-Linsen und Speckkartoffeln	21,50
Gebratenes Kabeljaufilet mit Rote-Bete-Schaum, Brezn-Knödel und Feldsalat mit Himbeervinaigrette	18,--
„Mühlentpfanne“ Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Champignons	18,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten serviert mit Parmesan-Pommes-Frites, Trüffel-Mayonnaise und kleinem Caesar-Salat	22,--
Gebratene Perlhuhnbrust mit Trüffelsauce, geschmorte Rote Bete, grüner Apfel und Kartoffelcreme	19,--
Rehrücken „Baden-Baden“ mit Portweinsauce und Preiselbeer-Birne, Rotkohl und Kartoffel-Nussbutter-Püree	25,--
250g Rumpsteak mit Café-de-Paris-Butter, gebackenen Zwiebelringen, gebratenem Rosenkohl und Kartoffelgratin	25,--



Meisterfrisch Rindfleisch
stammt ausschließlich von deutschen Färsen
aus tiergerechter Haltung und kontrollierter Herkunft

Dessert und Eisbecher

Zwetschgen Crumble mit Toffee-Karamell-Eis	-vegan-	6,--	
Crème Brûlée mit Kirschen und Schokoladeneis		7,--	
Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette		12,50	
Frische Waffel		2,50	
+ Sahne	3,10	+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen	4,30
+ 1 Kugel Eis	5,70		
3 Kugeln gemischtes Eis			4,20
+ Sahne	4,80	+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen	6,--

Alle Speisen auch zum Mitnehmen (außer Flammkuchen)