

Sonntags-Frühstück für Spätaufsteher (11 - 14 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	3,--
Fruchtjoghurt im Glas	2,--
Bircher Müsli im Glas	2,50

„Eggs Benedict“	8,--
2 pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butters toast mit Salatbeilage	
dazu wahlweise: hausgebeizter Lachs	3,--
Westfälischer Knochenschinken	2,50

„Bauern-Omelett“	8,50
mit Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Speckwürfeln, dazu Brot und Butter	

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

Wir setzen auf Regionalität:

Eier vom Naturhof am Lippesee aus Nesthausen

Vorspeisen und Kleinigkeiten zum Teilen

Laugen-Brez'n	-veggie-	2,20
mit Butter	-veggie-	2,90
mit Obazda	-veggie-	4,70
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Wassermelone, gerösteten Sonnenblumenkernen und Salat	-veggie-	10,50
Parmesan-Pommes-Frites mit Trüffel-Mayonnaise	-veggie-	5,50
Süßkartoffelpommes mit Schmand	-veggie-	7,50
Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		8,--
Brez'n trifft Pizza = Brizza		
Brizza mit Rahm, Leberkäs, Frühlingslauch, süßem Senf, Käse und Butter		11,--

Suppen

Kokos-Zitronengrassuppe mit Chili-Öl	-vegan-	6,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen		6,50

Salate

Bunter Wildkräutersalat mit Mangovinaigrette, frischen Beeren, gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons	-vegan-	11,50
mit gebratenem Hirtenkäse	-veggie-	15,50
mit Hähnchenbruststreifen		18,--
mit hausgebeiztem Lachs		15,50

Vegetarisch und Vegan

Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Knoblauch, Kirschtomaten, Frischkäse, Zucchini, Balsamico und Rucola	-veggie-	11,--
„Beyond Burger '22“ mit Dinkelbrötchen, Beyond Meat Patty auf Erbsenproteinbasis, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Avocado und Pommes Frites	-vegan-	15,--

Fisch

Original Sylter Matjes von Gosch mit Apfel-Zwiebel-Schmand, Drillingen und Gurkensalat	17,50
Gebratenes Zanderfilet mit Ricotta-Spinat-Ravioli, Sommergemüse, Parmesan und Krustentiersauce	19,50

Fleisch

„Mühlenteller“ Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Champignons	21,--
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Preiselbeeren und Zitrone	23,--
Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust mit Kräuter-Kartoffelpüree und Tomaten-Paprika-Ragout	20,50
„Brotzeit-Brett“ Schinken, Mettwurst, Mett, Leberkäs', Frikadellen, Obazda, Gouda, Tomaten, gekochtes Ei, Essiggurken, Meerrettich, Radieschen, Brez'n, Brot & Butter + extra Brot	16,50 2,--
+ extra Brot und Teller	2,50
250g Meisterfrisch-Rumpsteak mit Kräuterbutter, Rucola-Ananas-Salat und Ofenkartoffel mit Schmand	27,-
„Burger '22“ 180g Meisterfrisch-Rindfleischpatty mit BBQ-Sauce, Chili-Mayonnaise, Brioche Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelring, Bacon, Cheddar Käse und Pommes	17,--

Bei einer Umbestellung auf Süßkartoffelpommes
berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.



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

Kinder

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites	7,50
„Kinder – Mühlenteller“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons	14,50
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne	4,--

Süßes

Eis-Donut mit Himbeersorbet, frischen Beeren und Fruchtsauce	-vegan-	6,--
„Solero im Glas“ - Pfirsich-Maracuja-Kompott mit Schmandcreme und Vanilleeis		6,--
Frische Waffel		3,--
+ Sahne		0,60
+ heiße Kirschen		1,50
+ 1 Kugel Vanilleeis		1,50
3 Kugeln gemischtes Eis		4,50
+ Sahne		0,60
+ heiße Kirschen		1,50
1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella)		1,50
1 Kugel Sorbet (Himbeere, Zitrone)		1,50

Alle Speisen auch zum Mitnehmen (außer Flammkuchen und Eis)

...und für Daheim...

Mühlen-Landbier	0,85 l		12,50
MW's Kerner	0,75 l		10,50
Eierlikör	0,25 l		6,-- + Pfand
Erdbeerlimes	0,25 l		6,-- + Pfand
Suppe	500ml	(aktuelle Sorte bitte erfragen)	6,-- + Pfand
Konfitüre	200g	(aktuelle Sorte bitte erfragen)	3,-- + Pfand
Mühlen-Gewürz	30g		3,-- + Pfand
Pfeffersauce	200ml		3,-- + Pfand

und vieles mehr

Pfand pro Glas 2,--

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.