

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Rote Bete Carpaccio mit Avocadocreme, gerösteten Haselnüssen, Grissini und Olivenöl -mit Hirtenkäse	-vegan-	8,50
	-veggie-	9,50
Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln, Kräuterschmand, Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Sonnenblumenkernen		12,50
„Strammer Max“ Brot mit Butter, Westfälischem Kernschinken, 2 Spiegeleier vom Naturhof Lippesee und Gewürzgurke		9,50

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit Croûtons, Öl und Kürbiskernen - wahlweise mit kleinem Garnelenspieß	-veggie-	7,-- 10,50
Kleiner Wintereintopf mit Rinderbrühe, Kartoffeln, Möhren, Bohnen, Wirsing und Mettbällchen		7,--

## Salate

Bunter Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette, gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons mit gebackenen Camembertecken und Preiselbeeren	-vegan-	11,50
mit Hähnchenbruststreifen	-veggie-	15,50 18,-
mit hausgebeiztem Lachs		15,50

## Vegetarisch und Vegan

Winterlicher Kürbis-Nuss-„Braten“ mit Selleriejus, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen	-veggie-	15,--
„Beyond Burger“ mit Dinkelbrötchen, Beyond Meat Patty auf Erbsenproteinbasis mit Kürbis-Dip, Feldsalat, Tomaten, Avocado und Pommes Frites	-vegan-	15,--

## Hauptgerichte

Filet vom Winterkabeljau auf der Haut gebraten mit Birne, Bohne, Speck und Kartoffelpüree	19,50
„Mühlenteller“ Medaillons von Meisterfrisch-Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Champignons	21,--
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, mit Parmesan-Pommes, Trüffelmayonnaise, Preiselbeeren und Zitrone	24,--
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf und Essiggurken dazu Schmorsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße	19,50
250g Meisterfrisch-Rumpsteak mit Senf-Zwiebel-Kruste, Rotweinsauce, Kartoffelgratin und kleinem Waldorfsalat	28,--
„Mühlen-Burger“ 180g Meisterfrisch-Rindfleischpatty mit BBQ-Sauce, Chili-Mayonnaise, Brioche Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, gebackenem Zwiebelring, Bacon, Cheddar-Käse und Pommes Frites	17,--



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

## „Winter-Special“

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Granatapfelkernen und Feldsalat

\*

Hirschrücken mit Haselnüssen,  
gebratenen Schwarzwurzeln, Maronenpüree und Mandelkroketten

\*

Krokantparfait mit heißen Zimtpflaumen

3-Gang-Menü:	39,--
mit begleitenden Weinen:	55,--
Vorspeise:	10,50
Hauptgericht:	27,--
Dessert:	7,--

## 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

Bratapfelragout mit Marzipan, Nüssen, Rum-Rosinen, Vanilleschmand und Zimteis	7,50
Dessertvariation mit Crème Brûlée, Haselnuss-Pflaumenküchlein und Toffee-Karamelleis	8,--
Frische Waffel	3,--
+ Sahne	0,60
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen	1,60
+ 1 Kugel Vanilleeis	1,60
3 Kugeln gemischtes Eis	4,60
+ Sahne	0,60
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen	1,60
1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Toffee-Karamell, Zimt)	1,60
1 Kugel Sorbet ( Himbeere, Zitrone)	1,60

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

## ...und für Daheim...

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

und vieles mehr .....

Pfand pro Glas 2,--