

Sonntags-Frühstück für Spätaufsteher

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

Avocadotatar mit eingelegten Tomaten, Granatapfelkernen, Sonnenblumenkernen, Salat und Brot	-vegan-	9,50
Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesan, Olivenöl, Mühlengewürz und Grissini		12,50
„Strammer Max“ Brot mit Butter, Westfälischem Kernschinken, Salat, 2 Spiegeleier vom Naturhof Lippesee und Gewürzgurke		9,50

Suppen

Kokos-Zitronengrassuppe mit Chiliöl, Champignons und Koriander	-vegan-	7,--
- wahlweise mit gebratenem Garnelenspieß		10,50
Frühlingssüppchen mit Erbsen, Frühlingslauch, Kartoffeln und Karottenstreifen		7,--

Salate

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

Vegetarisch und Vegan

Frische Gnocchi mit Rucolapesto, gegrillter Spitzpaprika, Pinienkernen und kleinen Mozzarellakugeln	-veggie-	13,--
Bowl mit hausgemachter Frühlingsrolle – gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Frühlingslauch und Mango, dazu Gemüse-Couscous, Granatapfelkerne, Sprossen und Salat	-vegan-	14,--

Hauptgerichte

Asiatisch mariniertes Lachsfilet mit gebratenem grünem Spargel, schwarzem Sesam und Risotto	19,50
Gebackener Rotbarsch mit Remouladensauce und Kartoffel-Speck-Salat	17,50
„Mühlenteller“ Medaillons vom Meisterfrisch-Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Champignons	22,--
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, mit Parmesan-Pommes, Trüffelmayonnaise, Preiselbeeren und Zitrone	25,--
Gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste, Thymiansauce, Bohnen, Tomaten, Hirtenkäse und frischen Gnocchi	28,50
250g Meisterfrisch-Rumpsteak mit Petersilien-Zitronen-Knoblauchöl gerösteter Ciabatta -Bruschetta Style- und kleinem Caesar-Salat	31,--
Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein (ca. 450g) mit Café de Paris-Butter, Bratkartoffeln und Krautsalat	25,--
„Mühlen-Burger“ Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen mit Cheddar-Käse, Coleslaw-Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, BBQ-Sauce, Chilimayonnaise und Pommes Frites	17,--



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	15,50
Kinder-Schnitzel mit Pommes Frites	11,--
Gnocchi mit Butter und Parmesan	5,--
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne	4,--

Süßes

Parfait von Blaubeere und Banane mit Cashewnüssen und Datteln, dazu Schokoladensauce und Blaubeerkompott	8,--	-vegan-
Dessertvariation: Crème Brûlée, Mandelküchlein mit Himbeeren und Joghurteis	8,--	
Frische Waffel	3,--	
+ Sahne	0,60	
+ heiße Kirschen oder heiße Himbeeren	1,60	
+ 1 Kugel Vanilleeis	1,60	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,60	
+ Sahne	0,60	
+ heiße Kirschen oder heiße Himbeeren	1,60	
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss oder Joghurt	1,60	
1 Kugel Eis: Schoko-Waldfrucht	1,60	-vegan-
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	1,60	-vegan-

...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