

## Sonntags-Frühstück für Spätaufsteher

„Mühlen-Frühstück“ (für 1 Person) 11,--  
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

„Vegetarisches Rührei-Brot“ -veggie- 8,--  
1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, Rührei aus 3 Eiern,  
gebratene Paprika, Tomate, Möhren und Schnittlauch

„Rührei-Brot mit Speck“ 9,50  
1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, Rührei aus 3 Eiern,  
Speck, Zwiebeln, Käse und Schnittlauch

„Rührei-Brot mit Nordseekrabben“ 12,--  
1 Scheibe Bauerbrot mit Butter, Rührei aus 3 Eiern,  
Nordseekrabben, Schmand und Schnittlauch

Frische Waffel mit Zimt und Zucker 3,--

### Wir setzen auf Regionalität:

Eier vom Naturhof am Lippensee aus Nesthausen

## Vorspeisen

Parmesanpommes mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	5,50
Karamellisiertes Ziegenfrischkäsetörtchen mit Feigensenf und Rotweibirne	-veggie-	9,50

## Suppen

Pastinakencremesuppe mit Haselnusspesto	-vegan-	7,--
Linseneintopf mit Speck, Balsamicoessig und Würstchen -große Portion-		8,-- 11,--

## Stullen

Pastrami-Stulle – Vollkornbrot mit Pastrami, Gewürzgurken, Salat und Rotwein-Perlzwiebeln		9,50
Hummus-Stulle – Vollkornbrot mit Kirschtomaten, Salat, Olivenöl, Schnittlauch und gerösteten Kichererbsen	-vegan-	8,50
Nordseekrabben-Stulle - Vollkornbrot mit Cocktailsauce, Salat, Zitrone und Schnittlauch		11,--

## Salate

Bunter Salat mit Himbeervinaigrette, gerösteten Kernen und Croûtons mit geschmorten Kürbisspalten mit Hähnchenbruststreifen mit gebackenen Garnelen im Filloleig		12,-- 16,-- 18,- 19,50
	-vegan-	

## Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck & Knoblauch		8,50
Parma-Flammkuchen mit Rahm, Parmaschinken, Rucola, Parmesan & Knoblauch		11,--
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Kürbischutney, Kürbiskernen, Camembert, Preiselbeeren & Knoblauch	-veggie-	11,--

## Hauptgerichte

Kürbisallerlei – geschmorte Spalten, Chutney, Öl, Kerne und Sauce mit Kartoffel- Meerrettichstampf	-vegan-	15,--
Gebratener Steinbeißer mit Weißweinsauce, sautiertem Cranberry-Spitzkohl und Pariser Kartoffeln		19,50
Sylter Matjes von Gosch mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Rote-Bete-Apfelsalat		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,--
Rindertafelspitz mit Schnittlauchsauce, Kartoffel- Meerrettichstampf und Rote-Bete-Apfelsalat		26,--
120 g Meisterfrisch-Rumpsteak und geschmortes Rinderbackenragout mit Cranberry-Spitzkohl und Kartoffelgratin		31,--
Hirschragout mit Preiselbeerbirne, Haselnussknöpfe und Feldsalat mit Himbeervinaigrette		25,--



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

## „Winter-Special“

Pastinakencremesuppe mit Haselnusspesto  
\*

Rindertafelspitz mit Schnittlauchsauce,  
Kartoffelmeerrettichstampf und Rote-Bete-Apfelsalat  
\*

Waffelschmarrn mit Zimtpflaumen und Vanilleeis

39,--

## 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,--
Haselnussknöpfe mit Rahmsauce	5,--
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne	4,--

## Süßes

Waffelschmarrn mit Zimtpflaumen und Vanilleeis	8,--
Nuss-Nougatparfait mit Schokolade, Erdnuss und Himbeerkompott	-vegan- 8,--
Crème Brûlée mit Kirschen und Walnusseis	8,--
Frische Waffel + Sahne + heiße Kirschen oder Zimtpflaumen + 1 Kugel Vanilleeis	3,-- 0,60 1,60 1,60
3 Kugeln gemischtes Eis + Sahne + heiße Kirschen oder Zimtpflaumen	4,60 0,60 1,60
„Affogato al Café“ – Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	5,50
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss oder Zimt	1,60
1 Kugel Eis: Toffee-Karamell	-vegan- 1,60
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	-vegan- 1,60

## ...und für Daheim...

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	ca. 20 g		3,--

Pfand pro Glas 2,--