

## Sonntags-Frühstück für Spätaufsteher

„Mühlen-Frühstück“ (für 1 Person) 12,50  
Brot und Brötchen, Butter,  
zweierlei hausgemachte Konfitüren, Honig,  
Quark, Gouda, Schinken, Salami,  
hausgebeizter Lachs  
und frischer Obstsalat

### Extras:

Spiegelei 1,70  
Rührei aus 2 Eiern 3,40  
Fruchtjoghurt im Glas 2,20  
Bircher Müsli im Glas 2,80

„Rührei-Brot mit Gemüse“ -veggie- 9,--  
1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, Rührei aus 3 Eiern,  
gebratene Paprika, Tomate, Möhren und Schnittlauch

„Rührei-Brot mit Speck“ 10,50  
1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, Rührei aus 3 Eiern,  
Speck, Zwiebeln, Käse und Schnittlauch

„Rührei-Brot mit Nordseekrabben“ 13,50  
1 Scheibe Bauerbrot mit Butter, Rührei aus 3 Eiern,  
Nordseekrabben, Schmand und Schnittlauch

Frische Waffel mit Zimt und Zucker 3,50

### Wir setzen auf Regionalität:

Freilandeier vom Naturhof am Lippesee aus Nesthausen

## Vorspeisen

Parmesanpommes mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	6,50
Karamellisiertes Ziegenfrischkäsetörtchen mit hausgemachtem Aprikosensenf und Rotweibirne	-veggie-	11,--
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkernen, Kirschtomaten, Crema di Balsamico, Olivenöl und Parmesan		15,--

## Suppen

Pastinakencremesuppe mit Haselnusspesto	-vegan-	8,--
Linseneintopf mit Speck, Balsamicoessig und Würstchen -große Portion-		9,-- 12,50

## Salate

Bunter Salat mit Himbeervinaigrette, gerösteten Kernen und Croûtons	-vegan-	13,50
mit Hähnchenbruststreifen		19,50
Kleiner bunter Salatteller	-vegan-	6,--

## Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck & Knoblauch		9,50
Parma-Flammkuchen mit Rahm, Parmaschinken, Rucola, Parmesan & Knoblauch		12,50
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Kürbischutney, Kernen, Camembert, Preiselbeeren & Knoblauch	-veggie-	12,50

## Hauptgerichte

Waldpilzragout mit Kräutersemmelknödeln und Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Kernen	-veggie-	18,--
„Winterbowl“ mit Kürbischutney, Rotkohlsalat, Linsensalat, Feldsalat, Rohkost, Gemüse-Couscous und Grissini	-vegan-	16,50
Gebratener Steinbeißer mit Weißweinsauce, Rahmsauerkraut und Mandelbällchen		22,--
Pasta mit Garnelen, scharfer Krustentiersauce und Zuckerschoten		22,--
„Mühlenteller“ Medaillons vom Meisterfrisch-Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Champignons		24,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, mit Parmesan-Pommes, Trüffelmayonnaise, Preiselbeeren und Zitrone		28,--
Meisterfrisch-Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Kartoffelstampf und Rote-Bete-Apfelsalat		22,50
250 g Meisterfrisch-Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Salat		34,50
Burger mit 180g Meisterfrisch-Rindfleischpatty und Brioche-Brötchen, Cheddarkäse, Röstzwiebelmayonnaise, Tomatenmarmelade und Pommes Frites		18,--
Susländer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, dazu Rotkohl und Kräutersemmelknödel		19,50

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

\*\*\*

Die Marke Susländer bietet das "reine" Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen in Schleswig-Holstein, regional und transparent. Auf nur 5 ausgewählten Bauernhöfen werden die Tiere geboren, aufgezogen und gehalten. Eine Getreidemühle in der Nähe produziert das Futter. Der Schlachtbetrieb ist ebenfalls schnell zu erreichen. In Hamburg findet die anschließende Zerlegung statt.

## Kinder

Hähnchen Crossies mit Pommes Frites		8,50
Gemüse-Nuggets mit Pommes Frites	-veggie-	8,--
„Kinder – Mühlenteller“ Kleine Medaillons von Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Champignons		17,50
Kinder-Schnitzel mit Pommes Frites		12,50
3 Reibekuchen mit Apfelmus	-veggie-	5,50
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne		4,50

## Süßes

Waffelschmarrn mit Zimtpflaumen und Vanilleeis		9,--
Nuss-Nougatparfait mit Schokolade, Erdnuss und Himbeerkompott	-vegan-	9,--
Crème Brûlée mit Kirschen und Walnusseis		9,--
Frische Waffel		3,50
+ Sahne		0,70
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen		1,80
+ 1 Kugel Vanilleeis		1,80
3 Kugeln gemischtes Eis		5,20
+ Sahne		0,70
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen		1,80
„Affogato al Café“ – Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		6,50
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss		1,80
1 Kugel Eis: Toffee-Karamell oder Vanille	-vegan-	1,80
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	-vegan-	1,80