

Speisekarte



Landgasthof Alt-Enginger Mühle

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag:

17 – 23 Uhr

(Küchenschluss um 21 Uhr)

Sonntag:

11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 21.30 Uhr

(Küchenschluss um 14 Uhr bzw. 21 Uhr)

Montag Ruhetag

(für Feierlichkeiten ab 20 Personen gelten gesonderte Öffnungszeiten)

Vorspeisen

Parmesanpommies mit Trüffelmayonnaise	-veggie-	6,50
Blätterteigtasche gefüllt mit Pilzen und Nüssen, dazu Feldsalat mit Orangenvinaigrette	-vegan-	10,50
Carpaccio vom Rind mit Feldsalat, Pinienkernen, Tomatenpesto, Crema di Balsamico, Olivenöl, Parmesan und Baguette		16,--

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und gerösteten Erdnüssen	-vegan-	7,--
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons		7,50

Salate

Bunter Salat mit Orangenvinaigrette, getrockneten Cranberrys, gerösteten Kernen und Croûtons	-vegan-	14,--
mit Hähnchenbruststreifen		20,50
mit Hirtenkäse	-veggie-	17,50
Kleiner gemischter Salat mit Orangenvinaigrette	-vegan-	6,50

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Knoblauch		9,50
Vegetarischer Flammkuchen mit Rahm, Kürbis, Camembert, Preiselbeeren, Kürbiskernen und Knoblauch	-veggie-	12,50

Hauptgerichte

Gebackene Maronen-Tofu-Tasche mit Selleriejus, Rosenkohl und Süßkartoffelpüree	-vegan-	18,50
„Winterbowl“ mit Couscous, Feldsalat, Rotkohlsalat, Linsensalat, Kürbis-Chutney, Roter Bete, Grissini und gerösteten Kernen	-vegan-	16,50
Gebratener Wolfsbarsch mit Weißweinsauce, Orangen-Fenchelsalat und Kartoffelpüree		22,--
Original Sylter Matjes von Gosch mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Schmand, Bratkartoffeln und Speckbohnen		19,--
„Mühlenteller“ Medaillons vom Meisterfrisch-Rind, Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Speckbohnen und frischen Champignons		24,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten, mit Parmesan-Pommes, Trüffelmayonnaise, Preiselbeeren und Zitrone		28,50
Marinierte Kikok-Hähnchenkeulen ohne Knochen mit Rotweinsauce, frischen Champignons, Lauch und Süßkartoffelpüree		21,50
„Mühlen-Schnitzel“ vom Susländer Schwein mit frischen Champignons, Schmand, Speck und Bratkartoffeln		21,50
Geschmorter Hirschbraten mit Cranberrysauce, Speckrosenkohl und Kartoffelgratin		22,--
„Boeuf Stroganoff“ Geschnetzeltes aus der Meisterfrisch Rinderhälfte mit Zwiebeln, Essiggurken und Schmand, dazu Butterknöpfe und Rote-Bete-Salat		27,50

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-Kalbsschnitzel mit Pommes Frites		13,--
Butterknöpfe mit Rahmsauce	-veggie-	5,--
Kinder-Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis, Schokolinsen und Sahne		5,--

Süßes

„Schwarzwälder Kirsch“ im Glas mit Bourbon Vanilleeis	-vegan-	8,--
Haselnussparfait mit Gewürzbirnenragout und Karamellsauce		8,--
„Affogato al Café“ – Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		5,80
Frische Waffel		4,--
+ Sahne		0,70
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen		2,--
+ 1 Kugel Vanilleeis		1,80
3 Kugeln gemischtes Eis		5,40
+ Sahne		0,70
+ heiße Kirschen oder Zimtpflaumen		2,--
1 Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeere, weißes Nougat oder Walnuss		1,80
1 Kugel Eis: Toffee-Karamell oder Bourbon Vanille	-vegan-	1,80
1 Kugel Sorbet: Himbeere oder Zitrone	-vegan-	1,80