

# Mühlenhelle - Bistro - Menü

Spargelcremesuppe mit Croutons

à la Carte - Vorspeise 7,50 Euro

\*\*\*

Kalbsragout mit Serviettenknödeln und buntem Gemüse

à la Carte - Hauptgericht 26,00 Euro

\*\*\*

Grießflammerie mit Rhabarber, Vanillesauce und Buttermilcheis

à la Carte 8,50 Euro

Menüpreis pro Person 36,00 Euro

## Vorspeisen

Ceasersalat mit Nüssen und Parmesan	Euro 10,00
Ceasersalat mit Riesen Garnelen	Euro 15,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar und kleinem Salat	Euro 15,00
Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce und kleinem Salat	Euro 13,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit Nordseekrabben	Euro 18,00
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce und kleinem Salat	Euro 13,00

## Suppe

Karotte-Ingwer - Kokos - Suppe	Euro 7,50
Mühlenhelle - Bouillabaisse mit Sauce Rouille & Knoblauchbrot	Euro 8,50

## Vegetarisches Gericht

Sylter Pasta mit Bärlauchpesto, Grünem und Weißem Spargel, Kirschtomaten	Euro 22,00
--	------------

## Fischgerichte

Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffelpüree, buntem Gemüse	Euro 26,00
Gebratene Fischfilets mit Riesengarnele, Kräuterrisotto und grünem Spargel	Euro 26,00

## Fleischgerichte

Lammhüfte mit mediterranem Gemüse und Creme Polenta	Euro 25,00
SuBländer Schweinekotelette 400g mit deutschem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Euro 35,00
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln und gemischten Salat	Euro 22,00

## Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Fruchtebrot	Euro 12,00	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Karamellsauce, kandierten Haselnüssen und Baileys – Eis	Euro 10,00	
Crème Brûlée mit Kirschragout und Kirschsorbet	Euro 9,50	
Vollmilch-Schokoladenparfait mit marinierten Erdbeeren und Mandelkrokant	Euro 9,50	
Mühlenhelle Kaiserschmarrn' mit allem „Drum und Dran“ (dauert kurzweilige 20 Minuten)	Euro 11,00	
Hausgemachtes Eis	pro Kugel	Euro 2,00
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	Euro 2,50
Hausgemachte Pralinen & Naschereien aus der Patisserie		Euro 7,50

Die Qualität, Frische & Herkunft unserer Lebensmittel liegen uns sehr am Herzen. Darauf achten wir bereits beim Einkauf und der Wahl der Produkte. Obst, Gemüse & Kräuter beziehen wir, wenn möglich, von Bio – Höfen in der Region oder aus eigener Ernte, Bio - Eier und Milch verwenden wir ausschließlich vom Hof Alpermühle in Nümbrecht, Schokolade von Original Beans, einer unserer weiteren Bio -Lieferanten ist Byodo. Falls Sie Allergiker sind, sich vegan oder auch vegetarisch ernähren, melden Sie sich einfach bei uns – am Besten schon bei Ihrer Reservierung!! - wir helfen Ihnen gerne bei der Speisenwahl oder reichen Ihnen unsere Allergiker – Karte.