

Mühlenhelle - Bistro - Menü

Spargelcremesuppe mit Croutons

à la Carte - Vorspeise 7,00 Euro

Hausgemachte Rinderroulade mit Spargelragout und Kartoffelpüree

à la Carte - Hauptgericht 24,00 Euro

Holunderblüten - Parfait mit Garten - Minze und Tonkabohne,
marinierten Erdbeeren und Mandelkrokant

à la Carte 8,50 Euro

Menüpreis pro Person 36,00 Euro

Vorspeisen

"Ceasarsalad" mit Nüssen, Croutons & Parmigiano Reggiano	Euro 9,50
"Ceasarsalad" mit Hähnchenbruststreifen & Parmigiano Reggiano	Euro 14,00
„Ceasarsalad“ mit gebratenen Riesengarnelen & Parmigiano Reggiano	Euro 15,50
Carpaccio vom Kalbsfilet & Jakobsmuschel mit Spargel – Frühlingslauch – Vinaigrette und kleinem Salat	Euro 15,50
Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce und kleinem Salat	Euro 13,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit Nordseekrabben	Euro 18,00
Kassler-Schmand –Terrine mit marinierten Kirschtomaten und kleinem Salat	Euro 11,50

Suppe

Karotten - Ingwer – Kokos - Suppe	Euro 7,00
Rind's Suppe mit Flädle und Gemüse	Euro 8,50

Vegetarisches Gericht

Sylter Pasta mit Bärlauchpesto, grünem und weißen Spargel, Kirschtomaten	Euro 22,00
---	------------

Fischgerichte

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

Fleischgerichte

Lammhüfte mit Ratatouille und Creme Polenta	Euro 26,00
Rinderrückensteak mit Deutschem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Euro 32,00
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln und gemischten Salat	Euro 22,00

Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Früchtebrot	Euro 12,00	
Original Beans Cru Virunga 70% - Schokoladenmousse- Törtchen mit Amaranth, marinierten Beeren und Apfelstrudeleis	Euro 10,00	
Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet	Euro 9,50	
Grießflammerie mit Rhabarber, Vanillesauce und Buttermilcheis	Euro 8,50	
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 Alpernmühle 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.