

# Mühlenhelle - Bistro - Menü mit „Sylt – Feeling“

« Omama's Heringssalat »

à la Carte - Vorspeise 14,00 Euro

\*\*\*

Pochierter Kabeljau mit Birne, Bohnen & Speck

à la Carte - Hauptgericht 26,00 Euro

\*\*\*

Schokolade & Kirsche „mit Schuss“ im Glas

à la Carte 8,50 Euro

Menüpreis pro Person 37,00 Euro

## Vorspeisen

Variation vom norddeutschen Ziegenkäse  
mit Quitte und kleinem Salat

Euro 14,50

Carpaccio vom Deutschen Rind mit Senfvinaigrette,  
Parmigiano Reggiano und kleinem Salat

Euro 15,00

Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce und kleinem Salat

Euro 13,50

Nordsee- Krabbenbrot mit Schnittlauch und Spiegelei

Euro 18,00

Felsen - Auster mit Chesterbrot

Stück Euro 3,10

Dreierlei Felsen - Austern überbacken

Euro 9,50

## Suppe

Linseneintopf mit Lambratwürstchen

Euro 8,50

Mühlenhelle-Bouillabaisse mit Sauce Rouille & Knoblauchbrot

Euro 8,50

## Vegetarisches Gericht

Sylter Fregola- Sarda mit Bärlauch - Pesto  
und knusprig gebackenem wilden Brokkoli

Euro 22,00

## Fischgerichte

Scholle Finkenwerder Art – mit Speck & Zwiebeln	Euro 24,00
Scholle Büsumer Art – mit Nordseekrabben	Euro 30,00
beide mit Petersilien - Kartoffeln und Walnuss - Spinat	
„Sylter Pannfisch“ - gebratene Fischfilets und Riesengarnele mit Senfsauce, Bratkartoffeln und kleinem Salat	Euro 26,00

## Fleischgerichte

Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille und Creme Polenta	Euro 22,00
SuBländer Schweinekotelette mit Grünkohl und Serviettenknödeln	Euro 30,00
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln und gemischten Salat	Euro 22,00

## Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Fruchtebrot	Euro 12,00	
Vanille – Crème Brûlée mit Granatapfelkernen & Zitronensorbet	Euro 9,50	
Lauwarmer Schokokuchen mit Haselnuss - Eis und Orangenfilets	Euro 9,50	
Vanillecrème mit Roter Grütze & Erdbeersorbet	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 ( Bunte Beete / Lindlar ) oder aus eigenem Anbau, 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.