

## Gastansichten

zur feinen Landlichkeit der „Alten Mühle“

Wer sich nach einem individuellen Zuhause auf Zeit, charaktervoll und mit dem sinnlichen Charme eines sorgsam restaurierten Fachwerkhauses sehnt, der ist in der „Alten Mühle“ am Ziel seiner Wünsche.

Die Zeit hat nicht Kalt gemacht, und doch scheint sie nur wenige Minuten von der Innenstadt entfernt, ein wenig still zu stehen.

Ständig entdeckt das Auge etwas Neues, erfreut sich an der Schönheit der Parkanlage mit seinem alten Baumbestand, oder an üppig blühenden Blumenrabatten, die im Sommer zum Träumen und Schwelgen einladen. Genuss für alle Sinne verspricht ein romantisches Candle Light Dinner im stimmungsvollen Restaurant mit seinen uralten Holzbalken und Fenstern.

Für wahr, das Haus unter der Leitung von Heike und Thomas Bursch kultiviert die Lust am Wohlfühlen. Zum einen mit adäquater Gastkultur, zum anderen mit erstklassigen Darbietungen aus Küche und Keller.

Alt hergebrachte Rezepte stets modern und variantenreich schließen nicht aus, dass saisonale, regionale und vor allem mediterrane Einflüsse zum Tragen kommen.

Ich freue mich auf den nächsten Besuch

Ihr Gerhard Lipperts

Wir danken unserem Gast für die lieben Zeilen

und wünschen unseren Gästen

in diesem Sinne eine harmonische Zeit in unserem Hause.

## Aperitif

Sherry medium	5 cl	€	4,90
Sherry dry	5 cl	€	4,90
Portwein	5 cl	€	4,90
Campari Bitter mit Orangensaft		€	6,50
Campari Bitter mit Soda		€	6,50
Martini Bianco	5 cl	€	5,10
Martini Rosso	5 cl	€	5,10
Martini Dry	5 cl	€	5,10
Prosecco	0,1 l	€	6,10
Sekt- Privat Cuvée			
„ Alte Mühle „	0,1 l	€	6,10
Sekt mit Cassis	0,1 l	€	7,70
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l	€	7,20
Kir Royal	0,1 l	€	12, 50
Champagner Hausmarke	0,1 l	€	10, 50

Nun darf es auch etwas deftiger sein!

Zeit für  
Wildgerichte, Ente & Co



## Gaumenkino zum Start und zwischendurch

Gebackene Lachs-Sushi mit Wakamesalat, Papayadip und Flusskrebstatar

€ 12,50

Carpaccio und Tatar vom Rinderfilet mit asiatischer Limetten-Kokos-Marinade und Feldsalat

€ 15,00

Gambas auf Mango-Kokos-Risotto

€ 12,90

Ostseelachs mit Frischkäse-Gremoulata , Kaviar und Kartoffelpuffer

€ 13,80

Gebratene Gänseleber und Jakobsmuschel an dunkler Jus auf Kartoffel-Steckrübenpüree

€ 14,00

Bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing

groß € 13,00

mittel € 8,50

klein € 5,50

## Heiß gelöffelt...

Kürbiscremesuppe mit glasiertem Apfel und Blutwurst Wan  
Tan € 7,00

Niedersächsische Hochzeitssuppe € 6,50

Thailändische Bouillabaisse von Edel-Fischen und gebratenem  
Scampi € 8,50

Mandelschaumsüppchen mit Chirizo und Datteln  
€ 7,50

## Was nicht nur Vegetarier lieben

Gebratener Fetakäse auf griechischen Nudeln, Spinat,  
Pinienkernen und Tomaten € 12,50

Crepes mit Gemüse-Bollonaise gefüllt auf Polentacreme und  
mariniertem Salat € 14,00

## Leckere Fleischgerichte

Unser Fleisch wird für Sie von höchster Qualität und von deutschen Höfen produziert wo Tiere noch wie Tiere leben

Kaninchenrückenfilet mit Estragon-Senf-Duft auf Champagnernudeln, frischem Gemüse und Winter-Pfifferlingen  
€ 21,90

Kirschrücken rosa gebraten an Dattelrotkohl, Haselnuss-Schupfnudeln und Cranberries  
€ 25.80

Babarie-Entenbrust in Teriyake glasiert an Entenconfit-Frühlingslauch-Crêpes, Zwergorangen-Ingwerkompott, Gemüse und gebratene Kartoffelwürfel  
€ 25,10

Pariser Pfeffersteak vom Ochsenfilet an leckerer Pfeffersauce mit Steinpilznudeln, frischem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln  
€ 28,00

## Steaks in Bio-Qualität

servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter oder Sauce Bernaise  
und Kräuterbaguette

Susländer Schweinerückensteak	200 g	€ 15,00
Susländer Schweinerückensteak	300 g	€ 22,50
Rumpsteak	200 g	€ 20,00
Rumpsteak	300 g	€ 30,00
Filetsteak	200 g	€ 24,00
Filetsteak	300 g	€ 36,00

Beilagen Ihrer Wahl sind im Preis enthalten:

Pommes frites **oder** Krokette**n** **oder** Bratkartoffeln

Gegen Aufpreis von € 4,00 servieren wir Ihnen

eine Portion frisches Gemüse **oder** gemischten Salat

## Für 2 Personen

### Entrecotes double

doppeltes Rumpsteak 500 g mit Sauce Bernaise, Grilltomate,  
Kräuterbaguette, Kartoffelbällchen und frischem Gemüse

Preis pro Person € 28,00

### Chateaubriond "Beaugence"

doppeltes Filetsteak mit zarten Gemüsesorten umlegt, Grilltomate,  
Sauce Bernaise und Kartoffelbeilage nach Wahl

Preis pro Person € 35,00

## Fischgerichte

Seezunge im Ganzen gebraten gefüllt mit Jakobsmuschel-  
Flusskrebssragout an grünem Spargel und Heidekartoffeln

€ 32,50

Filet vom Kabeljau pochiert in Limetten-Knoblauch-Olivenöl,  
gebratene Zucchini-Röllchen und geräucherte Kartoffeln

€ 24,50

Forellnröllchen am Zimtspieß mit Vanille-Most-Sabayon  
und Spinat-Kartoffelpüree

€ 22,10

Schollenfilet in Butter gebraten an einem Ragout von  
Nordseekrabben, mit frischem Spinat und Heidekartoffeln

€ 19,50

## Nichts gefunden...

### hier unsere Mühlen-Klassiker

Wiener Kalbsschnitzel mit feinem Gemüse der Saison und knusprigen Bratkartoffel € 19,90

Kalbsleber "Berliner Art"  
mit Äpfeln und Zwiebeln, Kalbsjus, Salat der Saison und Kartoffelpüree € 19,00

Zartes Rumpsteak "Strindberg"  
mit einer Senf-Zwiebelkruste, Sauce Bernaise, Speckbohnen und knusprigen Bratkartoffeln € 21,90

Medaillons vom Süsländer Bio-Schweinefilet an Mango-Pfeffersauce mit buntem Gemüse und hausgemachten Bandnudeln € 18,90

## Was Kinder am liebsten mögen

Spaghetti Bolognese	€ 5,50
Fischstäbchen an gratinierten Kartoffeln oder Kartoffelbrei und Salat	€ 6,80
Gebackene Geflügelnuggets an Pommes frites und Salatgarnitur	€ 7,50
Kleines Schnitzel in Butter gebraten an Erbsen, Möhren und Pommes frites	€ 8,00

## Süßes Finale

Warmer Zwetschgen-Crumble  
an Zitronengras-Butter-Eis und  
Tonkabohnen-Milchreis € 8,80

Lauwarmer Fourme d'Amber  
ein aromatischer Weichkäse mit Blauschimmel,  
Ingwer-Apfel und Broiche Croutons  
€ 9,50

Dessertteller "Alte Mühle"  
ein Streifzug feiner Leckereien aus unserer  
Pâtisserie € 10,50

Für Sie am Tisch flambiert:  
„Crêpes Suzette“  
hauchdünner Crêpes an Orangensauce mit Vanilleeis  
€ 10.90

## Digestif

Ziegler Nr. 1

Wildkirschbrand 43% 2 cl € 11,00

Schladerer Raritäten

Sauerkirschwasser 42 2 cl € 7,50

Schladerer Raritäten

Zibärtele 42 % 2 cl € 7,90

Schladerer Raritäten

Kirschwasser-

Jahrgang 1992 43 % 2 cl € 8.50

Gravensteiner Apfel

42 % 2 cl € 6,50

Framboise d'Alsace

45 % 2 cl € 6,00

Obstbrände

Kirsch 42 % 2 cl € 6,00

Wald Himbeer 42 % 2 cl € 6,00

Haselnuss 42 % 2 cl € 6,00

Kaffee 42 % 2 cl € 6,00

Orange 42 % 2 cl € 6,00

Mirabelle 42 % 2 cl € 6,00

Birne 42 % 2cl € 6,00

## *Grappa*

*Barricata* 40 % 2 cl € 4,20

*Prosecco* 38 % 2 cl € 6,50

*Vecchia Prosecco* 42 % 2 cl € 7,50

*Monovitigno Prosecco* 43% 2cl € 6,50

## *Cognac*

*Hennessy Privileg* 40 % 2 cl € 6,30

*Hennessy  
Fine Cognac* 40 % 2 cl € 7,80

*Remy Martin* 40 % 2 cl € 5,90

## *Armagnac*

*Barone de Cognac*

1979 40 % 2 cl € 9,50

1984 40 % 2cl € 8,20

1989 40 % 2 cl € 7,90

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	<small>koffeinhaltig</small>	0, 2 l	€ 2, 50
Coca Cola	<small>koffeinhaltig</small>	0, 4 l	€ 4, 30
Zitronenbrause		0, 2 l	€ 2, 50
Fanta		0, 2 l	€ 2, 50
Fanta		0, 4 l	€ 4, 30
Gerolsteiner Mineralwasser		0, 25 l	€ 2, 30
Gerolsteiner Mineralwasser		0,75 l	€ 5, 30
Gerolsteiner Mineralw. Medium		0,25 l	€ 2, 30
Gerolsteiner Mineralw. Medium		0,75 l	€ 5, 30
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l	€ 2, 80
<small>Chininhaltig</small>			
Schweppes Ginger Ale	<small>Ingwerwurzel</small>	0,2 l	€ 2, 80
Schweppes Tonic Water		0, 2 l	€ 2, 80
Schweppes Soda Water		0, 2 l	€ 2, 80
Apfelschorle		0, 2 l	€ 2, 50
Apfelschorle		0, 4 l	€ 4, 20
Frischer Orangensaft		0, 1 l	€ 2, 20
Frischer Orangensaft		0, 2 l	€ 3, 80

### Fruchtnektare

Orange		0, 2 l	€ 2, 80
Apfel		0, 2 l	€ 2, 80
Tomate		0, 2 l	€ 2, 80
Johannisbeere		0, 2 l	€ 3, 10
Trauben		0, 2 l	€ 3, 10
Kirsch		0, 2 l	€ 3, 10
Banane		0, 2 l	€ 3, 10

## Biere vom Fass

Gilde Ratskeller Premium Pils	0,3 l	€	2,40
Gilde Ratskeller Premium Pils	0,4 l	€	3,20
Alster	0,3 l	€	2,40
Alster	0,4 l	€	3,20

## Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier	0,5 l	€	4,30
Franziskaner Kristall	0,5 l	€	4,30
Franziskaner Dunkel	0,5 l	€	4,30
Becks alkoholfrei	0,33 l	€	3,50
Berliner Weiße rot oder grün	0,33 l	€	3,90
Vita Malz	0,33 l	€	3,10

## Liköre

Baileys Irish Cream	17 %	2 cl	€	3,90
Jägermeister	35 %	2 cl	€	3,50
Fernet Branca	42 %	2 cl	€	3,50
Fernet Menta	42 %	2 cl	€	3,50
Underberg	44 %	2 cl	€	3,50
Kümmerring	35 %	2 cl	€	3,50
Grand Marnier Cordon Rouge	40 %	2 cl	€	4,50
Cointreau Liqueur	40 %	2 cl	€	4,50
Amaretto	21 %	2 cl	€	3,90
Averna	22 %	2 cl	€	4,10
Ramazzotti	30 %	2 cl	€	4,10
Kirschlikör	15 %	2 cl	€	3,90

## Rotwein offen

### Frankreich

Merlot	0,2 l	€ 5,90
Bordeaux	0,2 l	€ 6,90

### Italien

Chianti	0,2 l	€ 5,90
Valpolicella	0,2 l	€ 6,90

### Deutschland

Spätburgunder –trocken-	0,2 l	€ 5,90
Spätburgunder –halbtrocken-	0,2 l	€ 5,90
Ungsteiner Rotwein	0,2 l	€ 4,50

## Rose-Wein offen-

### Deutschland

Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	€ 5,40
--------------------------	-------	--------

## Weißwein offen

### Deutschland

#### Pfalz Ungstein

Grauer Burgunder	0,2 l	€ 5,90
Weißburgunder trocken	0,2 l	€ 5,90
Riesling trocken	0,2 l	€ 5,60
Riesling halbtrocken	0,2 l	€ 5,60

#### Mosel-Saar

Selbach halbtrocken	0,2 l	€ 5,60
---------------------	-------	--------

#### Italien

Pinot Grigio	0,2 l	€ 5,70
--------------	-------	--------

Weinschorle weiß	0,2 l	€ 4,30
------------------	-------	--------

Weinschorle rot	0,2 l	€ 4,30
-----------------	-------	--------

## Kaffee

Tasse Kaffee	€ 1, 80
Kännchen Kaffee	€ 3, 40
Tasse Kaffee – entkoffeiniert -	€ 1, 80
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	€ 3, 40
Tasse Schokolade	€ 2, 00
Kännchen Schokolade	€ 3, 80
Espresso	€ 1, 90
Schümli-Kaffee	€ 2, 20
Cappuccino	€ 2, 70
Milchkaffee	€ 3, 20
Latte Macchiato	€ 3, 10
Coffee corello	€ 3, 90
kleiner Espresso mit einem Schuss Grappa	
Irish Coffee	€ 6, 00
Baileys Coffee	€ 5, 50

## Tee

Glas Tee	€ 1, 80
Kännchen Tee	€ 3, 60

### Unsere Sorten:

Garuda Darjeeling	Früchte
Friesenmischung Assam	Pfefferminz
Earl Grey mit Bergamotte- Öl	Kamille
Lemon Cape mit Limone	Cape Caramel