

## APERITIF

|                                |      |               |
|--------------------------------|------|---------------|
| Sherry medium                  | 5 cl | € 5,30        |
| Sherry dry                     | 5 cl | € 5,30        |
| Portwein                       | 5 cl | € 5,30        |
| Campari Bitter mit Orangensaft |      | € 7,10        |
| Campari Bitter mit Soda        |      | € 7,10        |
| Martini Bianco                 | 5 cl | € 5,60        |
| Martini Rosso                  | 5 cl | € 5,60        |
| Martini Dry                    | 5 cl | € 5,60        |
| Jahrgangs-Prosecco Brut        |      | 0,1 l € 7,50  |
| Riesling-Sekt-                 |      | 0,1 l € 7,50  |
| Sekt mit Cassis                |      | 0,1 l € 9,70  |
| Sekt mit Pfirsichlikör         |      | 0,1 l € 8,90  |
| Kir Royal                      |      | 0,1 l € 14,50 |
| Champagner Hausmarke           |      | 0,1 l € 12,50 |
| Moët Ice Imperial              |      | 0,1 l € 13,50 |

**Achtung: Allergenen-Ausweisung: Bitte sprechen Sie uns auf die gesonderte Karte an.**

**Die Begrüßung ist kulinarisch herzlich, Amuse- gueule mit Bodenhaftung für das gute Gefühl, angekommen zu sein.**

**Die „Alte Mühle“ hat uns wieder.**

**GAUMENKINO ZUM START UND ZWISCHENDURCH**

**Gegrillte Rote Bete** an einem Gel von Kopfsalat und Himbeeren mit gebratenen Vanille-Knoblauch-Garnelen € 15,80

**Geräucherter Lachs** und Frischkäse-Meerrettich-Mousse mit Wasabi-Schwamm und Dill-Radieschen -Salat € 14,90

**Glasierte Wachtelbrust** in Granatapfelsauce an Apfel-Fenchel-Salat mit Karamell und Pekannüssen € 15,10

**Pastrami von der Entenbrust** auf Feldsalat mit Kürbiskern-Öl-Dressing, warmen Speckwürfeln und Pumpernickel-Croutons € 15,00

**Achtung: Allergenen-Ausweisung: Bitte sprechen Sie uns auf die gesonderte Karte an.**

## **HEISS GELÖFFELT**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Niedersächsische Hochzeitssuppe</b> mit reichlich Einlage                            | € 6,80 |
| <b>Kürbiscremesuppe</b> mit Orangengremolata  | € 6,90 |
| <b>Kartoffel-Cremesuppe mit Meerrettich-Dill-Sahne und Steifen von der Rauchforelle</b> | € 7,80 |

## **VEGETARISCH LECKER**

|   |         |
|---|---------|
| <b>Mit Trüffelcreme gefüllte Gnocchi</b> an Brillat-Savarin-Sauce und gebratenem Blumenkohl | € 14,90 |
| <b>Salat vom gebratenem Gemüse</b> an Büffelmozzarella                                      | € 14,10 |
| <b>Graupenrisotto</b> mit glasierten Birnenspalten, grünem Spargel und Feta-Käse            | € 15,10 |

**Achtung: Allergenen-Ausweisung: Bitte sprechen Sie uns auf die gesonderte Karte an.**

# Wild-Karte

## Vorspeisen

**Mariniertes Kaninchen** auf Safran-Couscous-Salat  
und gebratenen Pilzen € 16,90

**Gebeizter Rehrücken** mit Kohlrabi-Birnen-Salat,  
Preiselbeer-Chutney und schwarzen Nüssen € 18,40

## Suppe

**Wildconsommé** mit Gemüsestreifen und Trüffel € 7,90

## Hauptgänge

**Wildgulasch** mit Waldzwergerl, Preiselbeer-Birne,  
Rosenkohl und Butterspätzle € 17,90

**Sauerbraten vom Reh** an Dattel-Wacholder-Jus mit  
gebratenem Kürbis und Schupfnudeln € 25,90

**Wildschweinfilet** rosa gebraten mit Speckmantel an  
Blaubeersauce, Vanillekraut und Pfifferlings-Knödel € 27,10

**Gebratenes Steak vom Hirschrücken** mit Hagebutte,  
Zimt-Feigen-Blaukraut und Kartoffel-Walnuss-Stampf € 28,50

**Achtung: Allergenen-Ausweisung: Bitte sprechen Sie uns auf die gesonderte Karte an.**

## **LECKERE FLEISCHGERICHTE**

Unser Fleisch wird für Sie von höchster Qualität und von deutschen Höfen produziert, wo Tiere noch wie Tiere leben  
"Für Fleischfans ein echter Genuss, butterzart und aromatisch"

**Himmel und Erde von der gebratenen Kalbsleber**  
mit Jakobsmuschel an weißem Balsamico-Jus, rotes Zwiebel-Confit,  
karamellisierten Äpfeln und Kartoffel-Sahne-Püree € 23,90

**Mit Semmelklos gefüllte Entenbrust** an Orangen-Estragon-Sauce  
mit Brokkoli in Erdnussbutter und Mohn-Schupfnudeln € 26,80

**Filetsteak vom Black Angus** mit Starkbier-Sauce, Lauch-Champignon-Gemüse  
und cremiger Butterpolenta € 29,90

**Zart geschmorte Rinderbacke** an Barolo-Jus, Feigen-Rotkohl  
und Mini-Kartoffelklöße € 27,10

---

## **BURSCHI FISCH - TE**

**Empfehlung vom Küchenchef**  
**Seafood-Platte du chef**  
Hummer, Garnele, gratinierte Auster, Jakobsmuschel, und Adlerfischfilet  
garniert mit Wakame, gebratenem Gemüse,  
zweierlei Dip und warmem Baguette € 36,00

**Roulade vom Seeteufel** gefüllt mit Lachsmousse, Tomaten-Gin-  
Sauce, mediterranem Gemüse und Bandnudeln € 29,90

**Filet vom Adlerfisch** mit gebratener Kiwi, Zimt-Chili-Sauce,  
frischer Blattspinat und gebratenen Drillingen € 27,90

**Achtung: Allergenen-Ausweisung: Bitte sprechen Sie uns auf die gesonderte Karte an.**

## WAS KINDER BIS 12 JAHRE AM LIEBSTEN MÖGEN

|  |        |
|--|--------|
| Penne Bolognese  | € 5,50 |
| Fischstäbchen mit 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Dessertteller „Alte Mühle“</b><br>Viele Leckereien aus der Patisserie  | € 13,50 |
| <b>Mit Puderzucker lecker karamellisierter Kaiserschmarren</b><br>mit Rumrosinen, Mandeln und hausgemachtem Kakao-Kirschorbet<br><b>Wir bitten um etwas Zeit, uns zur Vorbereitung,</b><br><b>Ihnen zum Geschmack</b> | € 11,50 |
| <b>Maronenmousse mit Haselnuss-Baiser</b> , in Weißwein<br>pochierten Weintrauben und Nougatparfait   | € 12,00 |

---

## UNSERE BESONDEREN EIS UND SORBET-SORTEN

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Geröstetes Macadamia-Honig-Eis | € 3,00 |
| Papaya-Estragon-Sorbet         | € 3,00 |
| Amarena Kirsch-Bananen-Eis     | € 3,00 |
| Mandarinen-Vanille-Eis         | € 3,00 |
| Kakao-Kirsch-Sorbet            | € 3,00 |

**Achtung: Allergenen-Ausweisung: Bitte sprechen Sie uns auf die gesonderte Karte an.**

### Digestif

|                                   |      |      |         |
|-----------------------------------|------|------|---------|
| Framboise d ' Dlsace              | 45 % | 2 cl | € 6,90  |
| Ziegler Nr. 1 Wildkirschbrand     | 43 % | 2 cl | € 11,00 |
| Hilgert feinste Weinberg-Pfirsich | 40 % | 2 cl | € 9,50  |
| Hilgert feinste Waldstachelbeer   | 40 % | 2 cl | €12,00  |
| Hilgert feinste Weichsel Kirsch   | 40 % | 2 cl | € 12,00 |
| Hilgert feinste Walderdbeere      | 40 % | 2 cl | €18,00  |

### OBSTBRÄNDE

|              |      |      |        |
|--------------|------|------|--------|
| Kirsch       | 42 % | 2 cl | € 6,50 |
| Wald Himbeer | 42 % | 2 cl | € 6,50 |
| Haselnuss    | 42 % | 2 cl | € 6,50 |
| Kaffee       | 42 % | 2 cl | € 6,50 |
| Orange       | 42 % | 2 cl | € 6,50 |
| Mirabelle    | 42 % | 2 cl | € 6,50 |
| Birne        | 42 % | 2 cl | € 6,50 |

### GRAPPA

|                     |      |      |        |
|---------------------|------|------|--------|
| Barricata           | 40 % | 2 cl | €6,50  |
| Prosecco            | 38 % | 2 cl | € 7,50 |
| Vecchia Prosecco    | 42 % | 2 cl | € 7,50 |
| Monovitgno Prosecco | 43 % | 2 cl | € 7,50 |

ALLE ALKOHOLIKA ENTHALTEN SULFITE

## COGNAC

|                      |      |      |        |
|----------------------|------|------|--------|
| Hennessy Privileg    | 40 % | 2 cl | € 6,50 |
| Hennessy Fine Cognac | 40 % | 2 cl | € 8,50 |
| Remy Martin          | 40 % | 2 cl | € 6,50 |

### ALLE ALKOHOLIKA ENTHALTEN SULFITE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                 |                  |                  |
|---------------------------------|------------------|------------------|
| Coca Cola koffeinhaltig         | 0,2 l            | € 2,50           |
| Zitronenbrause                  | 0,2 l            | € 2,50           |
| Orangenbrause                   | 0,2 l            | € 2,50           |
| Magnus Mineralwasser            | 0,25 l<br>0,75 l | € 2,50<br>€ 6,90 |
| Magnus Mineralwasser feinperlig | 0,25 l<br>0,75 l | € 2,50<br>€ 6,90 |
| Bitter Lemon Chininhaltig       | 0,2 l            | € 3,30           |
| Ginger Ale Ingwerwurzel         | 0,2 l            | € 3,30           |
| Tonic Water                     | 0,2 l            | € 3,30           |
| Soda Water                      | 0,2 l            | € 3,30           |
| Apfelschorle                    | 0,2 l            | € 3,00           |
| Frischer Orangensaft            | 0,1 l            | € 3,00           |
| Frischer Orangensaft            | 0,2 l            | € 5,50           |



### FRUCHT-NEKTARE UND SÄFTE

|               |       |        |
|---------------|-------|--------|
| Orange        | 0,2 l | € 3,00 |
| Apfel trüb    | 0,2 l | € 3,00 |
| Tomate        | 0,2 l | € 3,00 |
| Johannisbeere | 0,2 l | € 3,90 |
| Trauben       | 0,2 l | € 3,90 |
| Kirsch        | 0,2 l | € 3,50 |
| Banane        | 0,2 l | € 3,50 |

### BIERE VOM FASS

|                |       |        |
|----------------|-------|--------|
| König Pilsener | 0,3 l | € 2,80 |
|                | 0,4 l | € 3,60 |
| Alster         | 0,3 l | € 2,80 |
|                | 0,4 l | € 3,60 |

### FLASCHENBIERE

|                                   |        |        |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Benediktiner Weißbier             | 0,5 l  | € 4,90 |
| Benediktiner Weißbier Alkoholfrei | 0,5 l  | € 4,90 |
| Benediktiner Dunkel               | 0,5 l  | € 4,90 |
| König Pilsener alkoholfrei        | 0,33 l | € 3,90 |
| Berliner Weiße rot oder grün      | 0,33 l | € 4,50 |

### LIKÖRE

|                            |      |      |        |
|----------------------------|------|------|--------|
| Baileys Irish Cream        | 17 % | 2 cl | € 4,50 |
| Jägermeister               | 35 % | 2 cl | € 3,90 |
| Fernet Branca              | 42 % | 2 cl | € 3,90 |
| Underberg                  | 44 % | 2 cl | € 3,90 |
| Kümmerling                 | 35 % | 2 cl | € 3,90 |
| Grand Marnier Cordon Rouge | 40 % | 2 cl | € 4,90 |
| Cointreau Liqueur          | 40 % | 2 cl | € 4,90 |
| Amaretto                   | 21 % | 2 cl | € 4,90 |
| Averna                     | 22 % | 2 cl | € 4,60 |
| Ramazotti                  | 30 % | 2 cl | € 4,60 |
| Kirschlikör                | 15 % | 2 cl | € 4,90 |

## **ROTWEIN OFFEN**

### **FRANKREICH**

|                   |  |       |        |
|-------------------|--|-------|--------|
| Merlot            |  | 0,2 l | € 7,50 |
| Bordeaux          |  | 0,2 l | € 7,50 |
| Chateau Cascadais |  | 0,2 l | € 9,10 |

### **ITALIEN**

|               |  |       |        |
|---------------|--|-------|--------|
| Chianti       |  | 0,2 l | € 7,50 |
| Montepulciano |  | 0,2 l | € 7,90 |

### **PORTUGAL**

|                       |       |        |
|-----------------------|-------|--------|
| Herdade do Portocarro | 0,2 l | € 7,90 |
|-----------------------|-------|--------|

### **Spanien-Cigales**

|                |       |        |
|----------------|-------|--------|
| La Legua Roble | 0,2 l | € 7,50 |
|----------------|-------|--------|

### **DEUTSCHLAND**

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| Spätburgunder -trocken- | 0,2 l | € 6,90 |
|-------------------------|-------|--------|

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| Spätburgunder -halbtrocken- | 0,2 l | € 6,90 |
|-----------------------------|-------|--------|

### **ROSE-WEIN OFFEN**

### **DEUTSCHLAND**

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Schloss Herrenberg Rosé Cuvée | 0,2 l | € 6,90 |
|-------------------------------|-------|--------|

### **WEIßWEIN OFFEN**

### **DEUTSCHLAND**

#### **Pfalz Ungstein**

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| Grauer Burgunder | 0,2 l | € 6,90 |
|------------------|-------|--------|

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| Weißburgunder -trocken- | 0,2 l | € 6,90 |
|-------------------------|-------|--------|

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Riesling -trocken- | 0,2 l | € 6,90 |
|--------------------|-------|--------|

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| Riesling -halbtrocken- | 0,2 l | € 6,90 |
|------------------------|-------|--------|

|                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| Weinschorle weiß | 0,2 l | € 4,90 |
|------------------|-------|--------|

|                 |       |        |
|-----------------|-------|--------|
| Weinschorle rot | 0,2 l | € 4,90 |
|-----------------|-------|--------|

### **KAFFEE**

|  |        |
|--|--------|
| Tasse Kaffee   | € 2,50 |
| Kännchen Kaffee  | € 4,20 |
| Tasse Kaffee - entkoffeiniert-                             | € 2,50 |
| Kännchen Kaffee -entkoffeiniert-                           | € 4,20 |
| Tasse Schokolade   | € 4,30 |
| Espresso   | € 2,60 |
| Espresso Macchiato   | € 2,80 |
| Schümli-Kaffee   | € 3,00 |
| Cappuccino   | € 3,50 |
| Milchkaffee  | € 3,90 |
| Latte Macchiato  | € 4,00 |
| Coffee coretto<br>kleiner Espresso mit einem Schuss Grappa | € 4,90 |
| Irish Coffee   | € 6,90 |
| Baileys Coffee   | €6,50  |

### **TEE**

|              |        |
|--------------|--------|
| Glas Tee     | € 2,30 |
| Kännchen Tee | € 4,10 |

### **Unsere Sorten:**

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