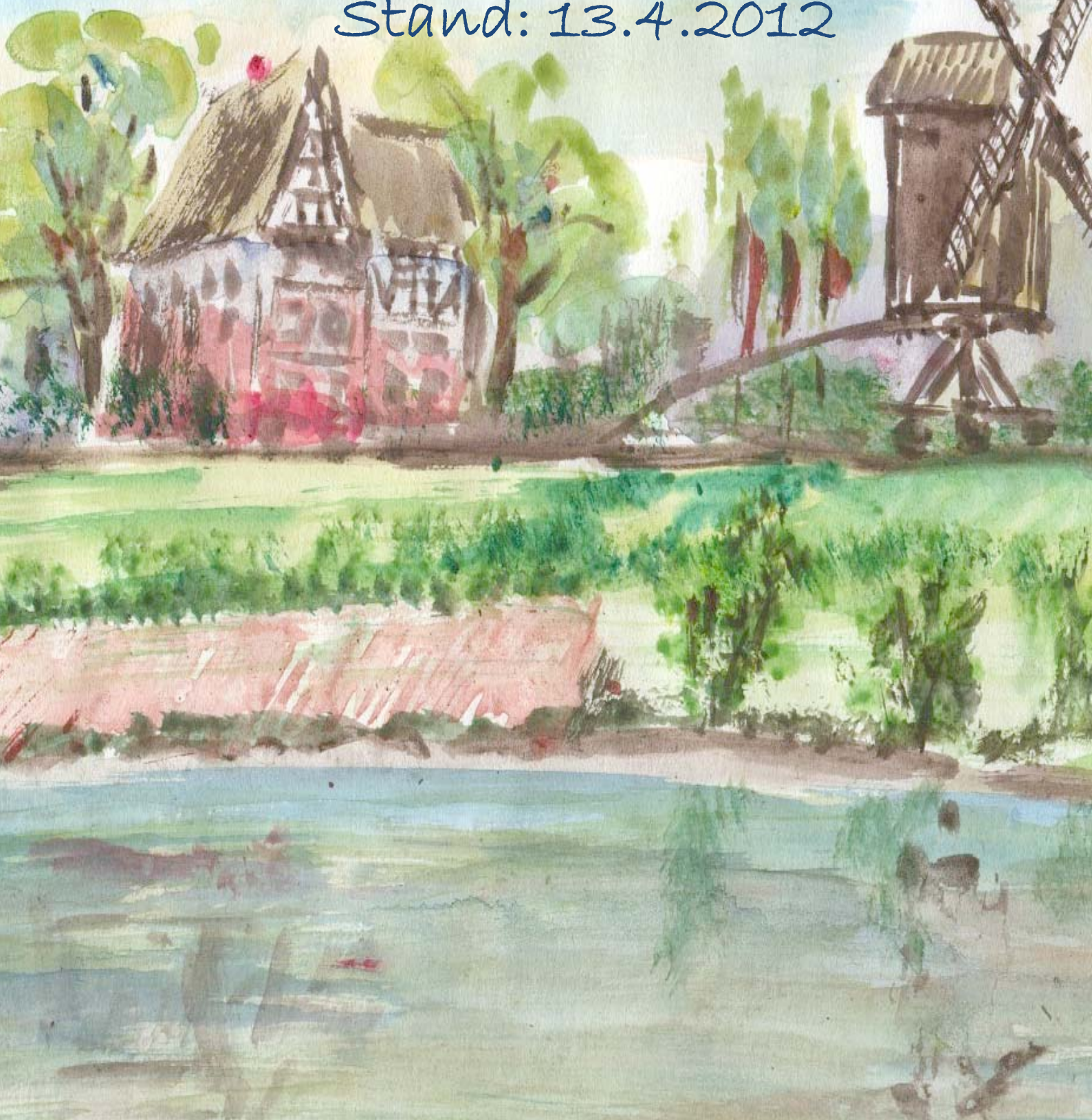


Mittagskarte

Stand: 13.4.2012



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	€	6,90
Sekt- Privat Cuvée			
„ Alte Mühle „	0,1 l	€	6,90
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

Vorspeisen:

Rösti-Burger mit hausgebeiztem Lachs, Senf-Dill-Sauce und wilden Kräutern

€ 11,00

Bunt gemischter Salat der Saison an Erdbeer-Balsamico mit gefüllten Roastbeefröllchen

€ 13,00

Salat von frischem Spargel mit Nordseekrabben, Kirschtomaten und Frühlingslauch
an Mango-Vinaigrette

€ 10,00

Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe

€ 5,60

Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen

€ 5,80

Hauptgänge

1

In Butter gebratene Maischolle mit
Nordseekrabben, Blattspinat und neuen Kartoffeln

€ 17,90

2

Medaillons vom Landschweinefilet mit Pilz-
Pfefferkruste, Sommergemüse und Kartoffelbrösti

€ 19,90

3

Burgdorfer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln

Wahlweise dazu:

Schnitzel oder luftgetrockneter Schinken
oder Lachsfilet

€ 25,40

4

Entrecote zart rosa gebraten an Schalotten-
Rotweinsauce, feinem Bohnenragout
und gratinierten Kartoffeln

€ 26,90

5

Rücken und Keule vom Mai-Rehbock an leichter
Rosmarinsauce, Preiselbeerbirne und getrüffeltem
Rahmkohlrabi, Kartoffeltaler

€ 27,50

6

Fischteller "Alte Mühle"

Zander/-Brumse/-Wolfsbarschfilet und Scampo,
auf Pinienkern-Blattspinat und Safranrisotto

€ 23,80

7

Brust vom Schwarzfederhuhn im
Serano-Schinken-Mantel auf einem Spargel-
Morchelragout und Rosmarinkartoffeln

€ 23,10

8

Rosa gebratene Entenbrust an Sherryrahm,
glasierte Weintrauben, buntes Gemüse und
Petersilienkartoffeln

€ 19.50

Dessert:

Süßes aus der Patisserie

€ 5,80

Desserttagere "Alte Mühle"

€ 10,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

und einen harmonischen Tag

Thomas und Heike Bursch

Digestif

Ziegler Nr. 1

Wildkirschbrand 43% 2 cl € 11,00

Schladerer Raritäten

Sauerkirschwasser 42 % 2 cl € 7,50

Zibärtele 42 % 2 cl € 7,90

Kirschwasser-

Jahrgang 1992 43 % 2 cl € 8.50

Gravensteiner Apfel 42 % 2 cl € 6,50

Framboise d ' Dlsace 45 % 2 cl € 6,00

Obstbrände

Kirsch 42 % 2 cl € 6,00

Waldhimbeer 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

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

Angsteiner Rotwein 0,2 l € 4,50

Rose-Wein offen-

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
----------------------	-------	--------

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

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



Boeckmühle

31
85