

Bei der Bestellung als
TISCHLEIN
DECK DICH

richten wir die Gerichte
auf einer großen Platte so an,
dass alles schön heiß bleibt.

Zuhause könnt Ihr diese einfach
mitten auf den Tisch stellen
und jeder kann sich bedienen.

! kleiner Tipp:

Stellt schon mal
Eure Teller warm und
es schmeckt noch besser.

P.S.
Unser Verpackungsmaterial
ist jetzt zu 100% kompostierbar.



Frau Merkel
hat unsere Öffnungszeiten
geändert.

Mühlenküche

TO GO

dürfen wir anbieten

Bestellungen
07620-90400
Abholung 17 – 20 Uhr
Mittwoch – Samstag
Sonntag
von 12 – 14 Uhr
17 – 20 Uhr

ab 20.11.2020
gültig bis zur nächsten Post.

POMMES-FRITES 3,5
oder grüne Pfefferrahmsauce 5,-
mit Sauce Café de Paris 5,5

FELDSALAT mit Holunderdressing 6,-
Laugen-Crosstinis und frischem
geriebenem Meerrettich

BAUERN Salat bunte Blattsalate 7,5
mit Rettich und Möhren dazu
Frischkäse, Trauben und
Walnüssen in Hausdressing

WURSTSALAT mit oder 6,5
ohne Käse und Salatgarnitur, Brot
oder mit goldgelben Pommes 9,5

KOKOS-CURRYSUPPE 5,-
mit gebratener Ananas
und Wasabi -Nüssen

CORDON BLEU klassisch 16,-
vom Schweinerücken mit Schinken,
Käse gefüllt, goldgelb gebraten
mit knusprigen Pommes

RINDERROULADE gefüllt, 17,-
mit Gurke, Speck und Zwiebel
in kräftiger Rotweinsauce
auf Rotkraut und Rahmkartoffeln

GÄNSEKEULE 17,-
mit Sternanis-Jus Karamellapfel
auf Rotkraut und Rahmkartoffeln

HIRSCH „ OSSO BUCO “ 18,5
in eigener Sauce, mit Maronen
Hausmacherspätzle dazu
einen kleiner Blattsalat

FLEISCH & FISCH

PUTENGESCHNETZELTES 16,-
in Pfeffersauce

GRILL SPIESS mit Senfsauce, 15,-

SCHWEINELENDCHEN 16,-
mit Rosmarin gebraten

ENTRECÔTE rosa gebraten 19,-

KABELJAUFILET 18,-
in Parmesan

ZANDERFILET 17,-
mit Zitronenpfeffer

als Beilage dazu ein
VEGO Gericht **ohne Aufpreis**

VEGO

BUNTES GRILLGEMÜSE 11,-
mit Ofenkürbis, Sauce
Café de Paris und Pommes-frites

STEINPILZRAHM-NUDELN 11,-
frischem Blattspinat, Kirsch-
Tomaten und Parmesanspalten

RAHMKARTOFFELN 11,-
mit Gewürz-Rotkraut und
herzhaftem Ofenkürbis

KOHLRABI mit Karotten und 11,-
Wirsingfetzen in leichter
Käserahmsauce, pommes-lafittes