

SPEISEKARTE

Vorweg und Zwischendurch

starters and more

Salat „Historische Mühle“

Saisonale Blattsalate / Gurke / Tomate / Hausdressing

leaf salad | cucumber | tomato | dressing

14,00 €

Caesar Salad mit tranchierter Hähnchenbrust *Aa,F,K*

Römersalat / Parmesanhobel / Kapernäpfel / Croûtons / Caesar-Dressing

romaine salad | parmesan | caper | croutons | Caesar dressing | carved chickenbreast

19,50 €

ohne Hähnchenbrust

without chickenbreast

15,00 €

Gebeizter Lachs *C,K*

Senf-Dillsauce / Kleine Kartoffelrösti

graved salmon | mustard dill sauce | fried grated potatoes – swiss style

19,50 €

Passierte Kartoffelsuppe *Aa,F,I,P,5*

Majoran / Croûtons

potato soup | marjoram | croutons

8,50 €

mit 1 Paar Geflügel-Wienern *1,8,10*

with fried poultry wiener

11,50 €

Rinderkraftbrühe *I,P*

Tafelspitzeinlage / Gemüse-Brunoise

beef consommé | boiled beef | vegetables

8,50 €

Brotkorb mit Kräuter-Frischkäse oder Butter mit Meersalz

breadbasket | salted butter or herbal cream cheese

4,00 €

Hauptsachen

main dishes

Wiener Schnitzel *Aa,D,K,I*

Kalb / Kartoffelsalat / Preiselbeeren

veal schnitzel | potato salad | cranberries

29,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ *Aa,D,K,I*

Schwein / Kartoffelsalat / Preiselbeeren

pork schnitzel | potato salad | cranberries

23,00 €

Gebratene Maishähnchenbrust *Aa,I,P*

Rosmarinjus / Gemüse-Nudelrisotto

roasted chickenbreast | rosemary jus | vegetable noodle risotto

25,50 €

Penne *A,F,I,P*

Pikante Tomatensauce / Büffelmozzarellinis

pasta | spicy tomato sauce | mini buffalo mozzarella

21,00 €

Reisnudeln *Aa,D,E,I,P*

Buntes Gemüse / Geröstete Cashewkerne

rice noodles | mixed vegetables | roasted cashew

17,50 €

mit Hähnchenbrust

with chickenbreast

24,50 €

Butterlachs *Aa,C,F,I*

Brokkoli | Panko-Nussbutter | Kartoffelpüree

salmon | broccoli | panko brown butter | mashed potatoes

24,50 €

Feine Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef *D,F,K*

Remouladensauce / Gewürzgurke / Röstkartoffeln

slices of roast beef | remoulade | pickled cucumber | fried potatoes

24,50 €

Elsässer Flammkuchen *Aa,F,8*
Schmand / Schinkenspeck / Rote Zwiebeln / Geriebener Käse / Schnittlauch
flame tarte | sour cream | bacon | onions | grated cheese | chive
13,50 €

Flammkuchen „Provence“ *Aa,F,11*
Schmand / Ziegenweickäse / Eingelegter Pfirsich / Honig / Thymian
flame tarte | sour cream | peach | goat cheese | honey | thyme
16,00 €

Extras
extras

Frischer Gurkensalat
cucumber salad
5,00 €

Kleiner Beilagensalat
small side salad
5,00 €

Süßes zum Abschluss
dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce *Aa,D,F,Ga,Gb,Gh,P*
apple swirl | vanilla sauce
7,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis *D,F*
with a scoop of vanilla ice cream
9,50 €

Rote Grütze *Aa,D,F,Ga,P*
Hausgemachte Beerengrütze / Vanillesauce
homemade wild berry compote | vanilla sauce
8,50 €

Panna Cotta *F,P*
Saisonaler Beerensalat
panna cotta | berries
9,00 €