

# ALTE MÜHLE

— Country Home —

Unsere Food & Beverage Philosophie ist Lokal, Organisch, Frisch und Nachhaltig

## SEKT UND CHAMPAGNER

	10 cl	75 cl
<b>Chambord Royal</b> <i>Chambord, Sekt</i>	7	
<b>Riesling Sekt, Brut</b> <i>Traditionelle Flaschengärung, Steffen Prüm, Mosel</i>	7	39
<b>Taittinger Champagne</b>		85

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Sekt, Soda, Orangen</i>		7
<b>Hugo</b> <i>Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limetten</i>		7
<b>Riesling Vermouth Spritz</b> <i>Sekt, Soda, Trauben</i>		7
<b>Pernod</b> 40 vol. %	4 cl	4
<b>Ricard</b> 45 vol. %	4 cl	4
<b>San Bitter alkoholfrei</b>		3

## SNACKS & FLAMMKUCHEN

15 - 17.30

<b>Alte Mühle (D)</b> <i>Kräuter Schmand, geräucherter Lachs, Spinat, Kirschtomaten</i>		12
<b>Elsa (PD)</b> <i>Schmand, Speck, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten</i>		10
<b>Vegetarisch (D,V)</b> <i>Spinat, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Ziegenkäse</i>		9
<b>Käseauswahl (D,N,G)</b> <i>Französischer, Schweizer &amp; Käse aus der Region, getrocknete Früchte, Bauernbrot</i>		15
<b>Serrano Schinken Platte (N,G)</b> <i>Honig, Nüsse, Pflaumen, Oliven, Bauernbrot</i>		13
<b>Hausgemachte Kartoffelecken</b> <i>Rosmarin, Meersalz</i>		4
<b>Beilagen Salat (V)</b>		4

## VORSPEISEN

17 - 21 Uhr

<b>Bio - Rindertatar</b> <i>Kapern, Zwiebeln, Worcestersauce, Senf, Ei</i>	16
<b>Gazpacho (V)</b> <i>Tomaten, Frisches Basilikum</i>	8
<b>Geräuchertes Lachstatar</b> <i>Frisches Gemüse, Zwiebeln, Meerrettich, Dill</i>	16
<b>Suppe des Tages</b>	8
<b>Jakobsmuscheln (S)</b> <i>Mango Püree, Salat</i>	14
<b>Rindercarpaccio</b> <i>Rucola Salat, Strauchtomaten</i>	14

## HAUPTGÄNGE

17 - 21 Uhr

<b>Superfood Salat (D,N,V)</b> <i>Gegrillter Bio-Ziegenkäse vom Vulkaneifelhof, Gurken, Nüsse, Rosinen</i>	18
<b>Premium Burger "Alte Mühle" (D,P)</b> <i>Hochwertiges Rinder und Schweinefleisch, Speck, Hausgemachte Kartoffelecken</i>	19
<b>Fischfilet des Tages (D,A)</b> <i>Saisonales Gemüse</i>	24
<b>Gefüllte Schweinefilet Medaillons (D,P)</b> <i>Pflaumen, Saisonales Gemüse, Sellerie Pommes-Dauphine</i>	26
<b>Tagliatelle mit gegrillten Garnelen (S)</b> <i>Tomaten-Zitronen Sauce, Spinat</i>	19
<b>Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse überbacken (V,N)</b> <i>Bio-Ziegenkäse vom Vulkaneifelhof, Saisonales Gemüse, Nüsse (wahlweise mit Veganischen Käse)</i>	17
<b>Wiener Bio-Kalbsschnitzel (D)</b> <i>Kalbs Schnitzel, Hausgemachte Kartoffelecken</i>	29
<b>Bio-Rinderfilet (D,A)</b> <i>Rotwein Sauce, Saisonales Gemüse, Sellerie Püree</i>	32
<b>Gegrillte Hühnerbrust (A,D)</b> <i>Erbsenpüree, Gegrillte Aubergine, Käse Chips</i>	22

## DESSERT

15 - 21 Uhr

<b>Mango Pavlova (A,D,G,N)</b> <i>Passionsfrucht, Biskuit Kuchen, Vanille, Sahne, Frisches Obst</i>	9
<b>Lava Kuchen (D,N)</b> <i>Eiscreme und Frucht Coulis</i>	9
<b>Hausgemachter Kuchen des Tages</b>	8
<b>Riesling Sekt Sorbet (A)</b>	7

## WEISSWEIN

	10 cl	20 cl
<b>Riesling, trocken oder feinherb</b> <i>Steffen Prüm, Mosel</i>	3	6
<b>Rivaner, trocken</b> <i>Steffen Prüm, Mosel</i>	4	8
<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> <i>C.H. Berres, Mosel</i>	4	8
<b>Blanc de Noir</b> <i>Steffen Prüm, Mosel</i>	4	8
<b>Ürziger Würzgarten Weissburgunder</b> <i>Weingut C.H. Berres, Mosel</i>	4	8

## ROSEWEIN

<b>Rotling, feinherb</b> <i>Steffen Prüm, Mosel</i>	4	8
--	---	---

## ROTWEIN

<b>Dornfelder, trocken</b> <i>Steffen Prüm, QbA, Mosel</i>	4	8
<b>Spätburgunder Spätlese trocken</b> <i>Losen-Bockstanz, Mosel</i>	5	10
<b>Merlot Auslese trocken</b> <i>Losen-Bockstanz, Mosel</i>	5	10

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt

(A) Mit Alkohol | (D) Mit Milchprodukten | (G) Mit Gluten | (N) Mit Nüssen | (P) Schwein | (S) Krustentier | (V) Vegetarisch