

„Brot & Dip“

Aioli & eingelegte Oliven mit Baguettescheiben

(vegetarisch; Milch, Gluten, Spuren von Nüssen)

„Spargel Pur“

Cremesuppe vom Stangenspargel
mit Schinkenwürfeln und Schnittlauch

(Milch, Antioxidationsmittel im Schinken)

„Walbecker im Italien-Urlaub“

Bruschetta vom Stangenspargel auf knusprigem Bauernbrot

(vegetarisch; Sulfit, Gluten, Spuren von Nüssen)

„König der Salate“

Spargelsalat mit Tomate und Schnittlauch in feiner Vinaigrette
dazu luftgetrockneter Schinken, Rucola und Mozzarella

(Sulfit, Spuren von Nüssen)

„Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen!“

Portion Walbecker Stangenspargel vom Hof Dercks
mit Butterkartoffeln & Sauce Hollandaise

- saftiger Metzgerschinken
- luftgetrockneter Landschinken
- beide Schinken gemischt
- Schnittlauch-Rührei
- knusprige Schweineschnitzel
- vegetarisches Saitanschnitzel
- Medaillons vom Schweinefilet
- Poulardenbrust auf der Haut gebraten
- Rumpsteak vom Weiderind (250gr Rohgewicht)
- Filet vom Weiderind (220gr Rohgewicht)
- Fischfilet – marktfrischer Fang nach Tagesangebot

Große Kleinigkeiten

„Frühjahrs-Bowl“

Spargelrisotto mit Erbse und einem Hauch Minze, Möhre
gebratener Spargel, Blattsalat, Granatapfel, gerösteten Kernen
& Cashew-Nüssen

(vegetarisch; Milch, Sulfit, Cashew, Spuren von Walnuß)

„Pasta é Gambaretti“

Lauwarmer Salat von saucensüffiger Castellane-Nudel
mit Tomate, Rucola, Grana Padano, Pinienkernen
und gebratenen Garnelenspießen

(Gluten, Milch, Sulfit, Krustentier)

„Unsere Salatschale“

Knackige Blattsalate im Hausdressing
mit Baguette, Gurke, Tomate, Möhre & Paprika

(Gluten, Milch, Sulfit)

- mit gratiniertem Ziegenfrischkäsetaler
- mit gebratenem Spargel
- mit zwei Garnelenspießen
- mit Poulardenbrust auf der Haut gebraten

„Der dümmste Bauer“

Dicke Ofenkartoffel (250gr.) mit Sauerrahm
und Blattsalat im Hausdressing

(Vegetarisch; Milch, Sulfit)

- mit gebratenen Champignons & Zwiebeln
- mit gebratenem Spargel
- mit zwei Garnelenspießen
- mit Poulardenbrust auf der Haut gebraten

Hauptsache

„Das Krüstchen“

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Champignons in Rahmsauce
Blattsalat und Bratkartoffeln

(Gluten, Milch, Ei, Sulfid, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel)

Schweinefiletmedaillons in Portwein-Zwiebelsauce
Mühlengemüse und Thymiankartoffeln

(Milch, Sulfid)

Poulardenbrust auf der Haut gebraten in Bärlauch-Cashew-Pesto
Mühlengemüse und Kartoffelnocken

(Cashew, Milch, Gluten, Ei)

Rumpsteak vom Weiderind (250gr. Rohgewicht) mit Kräuterbutter
Blattsalat und Bratkartoffeln

(Milch, Sulfid, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel)

„Saitan aus eigener Herstellung“

Saitangeschnetzeltes in Soja-Gemüsesauce
mit lauwarmem Glasnudelsalat

(Vegan; Weizen, Soja, Sesam, Cashew)

„Der Mühlenhof-Burger“

150gr. saftiges Rindfleisch mit Balsamicozwiebeln,
Tomate, Essiggurke, Cheddar-Käse und Bacon im Sesam-Bun
und unseren Mühlenfritten

(Weizen, Sulfid, Milch, Sesam, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Ei)

„Das doppelte Lottchen -der große Mühlenhof-Burger“

300gr. saftiges Rindfleisch mit Balsamicozwiebeln,
Tomate, Essiggurke, Cheddar-Käse und Bacon im Sesam-Bun
und unseren Mühlenfritten

(Weizen, Sulfid, Milch, Sesam, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Ei)