



GASTHOF
NEUE MÜHLE

Davor

	€
Gebratene Gänseleber & Ragout von Gänseklein auf Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	10
Bööscher Ziegenkäse mit Tomatenkompott & Brioche	9,5
Wilder Rucola mit gebratenem Oktopus & Parmesan	12
Tatar vom Rind	100 g 13
auf knusprigem Kartoffelnest, dazu Onsenei	180 g 18
Hamburger von Lachs & Reibekuchen	13
Doppelte Essenz vom Kalb mit gebackenem Bries mit kleinen Gemüsen, auf Sojacrème	9,5
Süppchen von Sellerie und Steckrübe (rein pflanzlich) mit fermentiertem Staudensellerie, Schmorzwiebelcrème & Boskopapfel	7,5
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing, Croûtons & karamellisierten Nüssen	5
Kleiner Caesars Salad, Parmesan & Croûtons	5
Kleiner Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	5,5
Gemischter Salat mit Hausdressing, Croûtons & karamellisierten Nüssen	
mit gebratener Brust vom Maishühnchen	15
mit gebratenen Rinderstreifen (ca. 140 g)	16
mit drei gebratenen Scampi	16
Caesars Salad, Parmesan & Croûtons	
mit gebratener Brust vom Maishühnchen	17,5
mit gebratenen Rinderstreifen (ca. 140 g)	18,5
mit drei gebratenen Scampi	18,5

Steaks

vom Southbend 800° C - Steakhouse - Grill

Rind

			€
Ribeye	ca. 350 g	USA	35
Filet	ca. 250 g	USA	43
Flanksteak	ca. 350 g	USA	31
Rumpsteak	ca. 350 g	Argentinien	27
	ca. 250 g	Argentinien	20

Bitte wählen Sie Ihre
Garstufe

rare
medium - rare
medium
medium - well
well - done



Ihre Bestellung beinhaltet zwei Beilagen

Bitte wählen Sie aus folgenden
Saucen & Beilagen

Saucen

Bernaise
Rinderjus
BBQ
Café de Paris Butter
Pfefferrahm

Beilagen

Süßkartoffel Fritten
Potato Dippers (in Ochsenfett gebacken)
Schmorzwiebeln
Blattspinat
Kartoffelpüree
gegrillte Paprika
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Beilagensalat

Zusätzliche Saucen & Beilagen berechnen wir mit je € 3 .

Fisch, Fleisch & rein pflanzlich

	€
In Teriyaki gegarter Kabeljau mit Laksalinsen	22
Seeteufel unter der Manchegokruste mit Salzzitrone, Bohnenpüree, weißen Bohnen & konfiertem Chicorée	24
Spaghetti aglio & olio mit drei gebratenen Riesengarnelen	16
Schnitzel vom niederrheinischen Strohschwein nach 'Wiener Art' mit Bratkartoffeln	14
Brust & Keule von der deutschen Gans mit Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Klößen	27
Filet vom niederrheinischen Strohschwein unter der Haselnusskruste, dazu dreierlei Rosenkohl & Kartoffelpüree	19
Rumpsteak Strindberg (Senfkruste) mit Bohngemüse & Kartoffelgratin	23
Schulter & Keule vom niederrheinischen Reh mit Schmorzwiebel, Sellerie & Rote Beete	26
Variation von der Kichererbse (rein pflanzlich) Curry, Falafel, Humus & Crêpes mit kleinen Gemüsen	18
Mühlenburger 200 g feinstes Burgerfleisch vom Vluynner Wagyu - Rind Cheddar, Schmorzwiebeln, BBQ - Sauce, Rucola, Sauce Bernaise, Jalapeños, dazu Potato Dippers	18

Zum Schluß

	€
Creme Brûlée	5
Schokoladentörtchen & Mangosorbet	8
Glühweingranitée mit Gewürzorange, dazu Schokoladenschaum	8
Verschiedene hausgemachte Sorbets (je Kugel) Mango - Himbeere - Pfirsich - Ananas - Grüner Apfel	2