

## Winterkarte

Kalt, ungemütlich, gar unschön bezeichnen Einige den Winter. Doch genau das Gegenteil ist der Fall. Aromatisch, bekannt, fast schon ersehnt sind die Gerüche. Die Menschen rücken näher zusammen und werden besinnlicher. Es duftet in jeder Ecke nach Gänsen, Plätzchen und Orangen. Auch wir vom Springbach-Mühlenteam freuen uns, Ihnen die Zeit so angenehm wie möglich zu machen.

Ihr Max Leine

### Gut vorbereitet geht es einfach besser

Jakobsmuschel <small>*1,a1,a2,a4,d,g,l,n,%</small>	<i>Sankt Jacob mal anders</i> an einem Mango-Couscous, Rote-Bete-Birnen-Mus und buntem Zupfsalat mit einem Essig-Öl-Dressing	10,30 €
Rehbraten <small>*a1,a2,d,g,i,l,%</small>	<i>Wildes Sardenitzer Tello</i> dünn aufgeschnitten, bestrichen mit einer Creme von geräucherter Forelle, Kapern und Meerrettich,Feldsalat	10,20 €
Ziegenfrischkäse <small>*3,5,a1,a2,e,g,h1-8,l,%</small>	<i>Kleines Schloss</i> als Chartreuse gestockt mit getrockneten Früchten, an einem Traubensalat mit Himbeer-Balsamico und gerösteten Mandeln	9,50 €
Rote Bete <small>*4,a1,a2,l,%</small>	<i>Weihnachtskugel - vegan</i> als Mus mit Birne und Meerrettich, an einem Trauben- Mandel-Salat , Mango Chutney	9,20 €
Beilagensalat <small>*a1,a2,%</small>	<i>Fitnesssteller - vegan</i> aus Gurke, Tomate, Paprika mit Blattsalaten, Eisberg- salat und Rucola, dazu Sonnenblumenkerne	7,70 €

### Suppen die das Herz erhellen

Hühnerbrühe <small>*a1,c,g,i,m,%</small>	<i>Omas Lebenselixier</i> aus dem Suppenhuhn gekocht, mit Möhren, Erbsen und Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	5,80 €
---	---	--------

Kürbis  
\*a1,a2,%  
*Der große Gelbe ganz weich*  
als Suppe, gekocht mit Birne und Ingwer und  
Zitronengras-Sirup verfeinert  
5,20 €

Gänse-  
\*a1,a2,i,%  
*Gans gemütlich*  
klein zur Brühe gekocht, mit Streifengemüse,  
Fadennudeln  
5,60 €

## Zwischendurch auch mal lecker

Würzfleisch  
\*a1,d,f,g,i,%  
*Dauerbrenner*  
aus dem Suppenhuhn, mit Locktower Champignons  
und würziger Soße, dazu ein kleines Salatbouquet  
sowie geröstetes Toastbrot  
7,80 €

Entenleber  
\*15,a1-4,c,g,h,i,%  
*Ernte gut alles gut*  
auf einem Apfel-Rotkraut, serviert mit  
Pfeffer-Kirsch-Soße und Pastinaken-Reibekuchen  
11,30 €

## Winterliches Hauptmahl

Salat  
\*a1,g,%  
*Allrounder*  
von Rucola, Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat  
und Italiendressing – zusätzlich bestellbar mit wahlweise  
gebratenem Zanderfilet \*1,d,g,% 6,50 €  
gebratener Hähnchenbrust \*1,g,% 4,50 €  
Gemüse im Ausbackteig \*3,a1,% 4,00 €

Zanderfilet  
\*1,a1,c,d,g,i,%  
*Serbini del Mar*  
aus der Pfanne an einem Gelbe-Bete-Gemüse,  
Kräuter-Gnocchi und Rote-Bete-Soße , Meerrettich  
gibt die nötige schärfe  
17,30 € groß  
12,80 € klein

Forelle  
\*1,d,g,h1-8,%  
*Immer die richtige Wahl*  
gebraten auf Streifengemüse, mit Kartoffeln und  
Mandelbutter  
16,80 €

Schweine-  
bäckchen  
\*1,a1,c,g,l,%  
*Pippi Pa Peah*  
im Glühweinsud geschmort auf einem Butter-Spitzkohl-  
Gemüse, serviert mit Semmelknödel  
16,10 € groß  
11,80 € klein

Gänse- *2,3,15,1,%	<i>Gans was genaues</i> keule mit Orangen und Apfel zubereitet, an Rot- und Grünkohl, Klößen oder Kartoffeln und einer Beifußsoße	18,95 €
Hähnchenbrust *1,3,5,e,g,h1-8,1,%	<i>Hühnerbrust</i> gebraten auf einem rahmigen Aprikosen-Schwarz- wurzeln-Gemüse und Rote-Bete-Kartoffel-Püree	14,80 € groß 10,90 € klein
Tafelspitz *15,a1,c,g,i,%	<i>Aufgetafelt</i> gekocht an sautiertem Spitzkohl, Pastinakenreibe- kuchen und einer Balsamico- Honig-Soße	15,20 € groß 11,20 € klein
Rehkeule *15,a1,c,f,g,h1-8,%	<i>Griechisch sein Bestes</i> als Braten mit Herenschokolade und Chili gekocht verfeinert, gereicht mit Mandel-Brokkoli, Semmelknödel	19,50 € groß 14,30 € klein
Ravioli *15,a1,i,%	<i>Bewusst und Gesund - vegan</i> gefüllt mit allerhand Gemüse, dazu eingelegte Kastanien, Feldsalat und Sonnenblumenkerne, anbei geplatze Kirschtomaten	14,80 €

## Kinder mögen es bunt und gesund

Hähnchenbrust *1,g,i,1,%	<i>Galimeros Winterfahrt</i> gebraten auf einem Spitzkohlgemüse und Kartoffelbrei, dazu eine Balsamico-Honig-Soße	8,10 €
Fischstäbchen *15,a1,d,g,%	<i>Arielles Meereserkundung</i> goldgelb gebacken mit Spinat, Kartoffelbrei und Apfelrahm	7,90 €
Kartoffel- *3-15,%	<i>Ducktales</i> reibekuchen mit Apfelspalten und deren Mus	4,80 €
Milchreis *3,g,%	<i>Gummibärenbände</i> gekocht, mit Zimt, Zucker und Apfelmus	4,50 €

## Süß und lecker, der Abschluss

### *Schokoladige Verführung*

Mousse au  
Chocolat

mit karamellisierten Gewürzbirnen-Ragout, Zimteis und Soßen

8,50 €

\*1,a1-4,c,e,f,g,h1-8,%

### *Walnuss in neuer Schale*

Walnusseis

in einem Bisquitmantel, serviert mit Zwetschgenrösterkompott

6,55 €

\*15,a,c,g,h1-8,%

### *Winterlich würzig*

Kaffee

als Crème Brûlée, Glühweingelee und Schokoladeneiscreme, dazu angedickte Kirschen

6,30 €

\*1,a1-4,c,f,g,%

### *Eiskaffee*

Langnese-Eis

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscreme und geschlagener Sahne

3,90 €

\*g,%

### *Eisschokolade*

Langnese-Eis

Kalte Trinkschokolade mit Schokoladeneiscreme und geschlagener Sahne

3,90 €

\*f,g,%

### *Sanfter Engel*

Langnese-Eis

Orangensaft mit einer Kugel Vanille-Eiscreme

4,50 €

\*g,%

### *Heiße Liebe*

Langnese-Eis

3 Kugeln Eiscreme Vanille mit heißen Sauerkirschen, geschlagener Sahne und Schokoladensoße

6,30 €

\*2,a,c,g,%

### *Kirschbecher*

Langnese-Eis

je 1 Kugel Eiscreme Vanille, Schokolade und Kirsch-Joghurt, dazu karamellierte Kirschen

7,60 €

\*a1-4,c,f,g,h1-8,%

### *Schokoladenbecher*

Langnese-Eis

je 1 Kugel Eiscreme Schokolade, Walnuss und Vanille, geschlagener Sahne, Schokoladensoße und Flocken

6,50 €

\*e,f,g,h1-8,%

Gültig ab dem 18.12.2017

Springbach-Mühle  
Belzig OHG  
Mühlenweg 2  
14806 Bad Belzig

Tel: [033841-796 600](tel:033841-796 600)  
Fax: [033841-796 666](tel:033841-796 666)  
[info@springbachmuehle.de](mailto:info@springbachmuehle.de)