

Herbstgefällige Speisen aus der Mühlenküche

Der Sommer neigt sich dem Ende entgegen und die Landschaft verändert sich. Aus strahlenden Farben werden gedeckte Schönheiten, so voller Lebensfreude wie der goldene Herbst der Menschen. Meine Köche und ich freuen uns, Ihnen viel Kraft für die nächste Zeit zu geben und Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Ihr Max Leine

Vorspeisen zum Vorwärmen

Herbstgefühle

Schafskäse
*2,3,a1,g,h3,l,% mit Honig karamellisiert und Thymian verfeinert an
9,60 €
eingelegten Kürbis-Granatapfel-Ragout, Walnüssen,
Quark und Balsamicoperlen

Anräuchig – Anruchig – **vegetarisch**

Rote Bete
*1,2,c,g,h2,i,j,% geräuchert und als Carpaccio gelegt, lackiert mit
6,80 €
einer Mirabellen-Haselnuss-Marmelade, dazu Orangen-
Couscous-Salat und einem Kamasutradip

Bach, Feld, Sonne

Forellenfilet
*2,3,11,a1,a2,d,g,l,% aus dem Rauch auf einem süß-sauren Karottensalat,
8,60 €
gehacktem Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und
Meerrettichdressing

Fitnesssteller

Beilagensalat
*a1,a2,% von verschiedenen Salaten, Gurke, Tomate, Paprika,
7,70 €
Kernen und einem Zitronendressing

Suppen die nicht nur das Herz erwärmen

Omas Suppentopf

Hühnerbrühe
*a1,c,g,i,m,% aus dem Suppenhuhn gekocht, mit Spargel,
5,80 €
Fleischklößchen, Eierstich und Möhrenscheiben

Aus den Spreewälder Fässern

Senf-Gurken-
*3,a1,a2,g,j,l,% Süsschen mit Dahnsdorfer Rauchaalmus
6,10 €
und einer leichten Meerrettichnote

Der große Gelbe ganz weich - **vegan**

Kürbis-
*a1,a2,% Kokos-Suppe mit Birne und Ingwer gekocht,
5,20 €
verfeinert mit Zitronengrassirup

Zwischengang als Begleiter

Dauerbrenner

Würzfleisch
*a1,d,f,g,i,%

hausgemacht vom Landhuhn, mit Locktower
Champignons, überbacken mit Edamer, dazu Toast

7,80 €

Berliner Schnautze

Currywurst
*1,3,8,15,g,i,%

nach Berliner Vorbild ohne Darm, in Butterschmalz
gebraten, mit einer Gewürzblütencurrysoße, an buntem
Salat und Süßkartoffel-Pommes

11,50 €

Herbstliche Hauptgänge zum Wohlfühlen

Allrounder

Salat
*a1,g,%

von Rucola, Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat
und Italiendressing – zusätzlich bestellbar mit wahlweise
gebratenem Zanderfilet *1,d,g,%
gebratener Hähnchenbrust *1,g,%
Gemüse im Ausbackteig *3,a1,%

9,40 €

6,50 €

4,50 €

4,00 €

Fisch und Faß

Zanderfilet
*1-3,8,15,a1,d,g,i,l,%

gebraten auf einem rahmigen Spreewälder Sauerkraut
mit Speck und Gewürzen, dazu Rote Bete Taler im
gepoppten Maismantel und einer Buttersoße

16,50 € groß

12,80 € klein

Immer die richtige Wahl

Forelle
*1,d,g,h1-8,%

aus der Pfanne oder dem Topf, auf Wurzelwerk,
Kartoffeln, gebräunter Butter und gerösteten Mandeln

16,20 €

Der Osten rockt

Schweinerücken-
*1,15,a,d,f,g,i,l,m,%

steak überbacken mit Würzfleisch und Edamer,
serviert mit Buttererbsen und Herzoginkartoffeln

15,40 € groß

11,90 € klein

Innere Werte zählen

Hähnchenleber
*1,15,a1,g,h,i,%

auf zimtigen Rotkraut, dazu Zwiebel-Kartoffel-Püree
und eine dunkle Apfel-Balsamico-Soße

12,10 € groß

9,00 € klein

Keine schwache Brust

Hähnchenbrust
*15,a1,c,g,i,l,%

gebraten auf einem Kürbis-Zwiebel-Ragout mit Sonnen-
blumenkernen, dazu Steinpilzravioli und Buttersoße

16,50 € groß

12,80 € klein

Jung, frisch und hoch geschätzt

Wiener Schnitzel
*1,15,a1-4,c,g,i,l,% aus der Kalbsoberschale in Butterschmalz gebraten,
mit Champignonrahm und Herzoginkartoffeln 17,40 € groß
12,80 € klein

Ungarischer Charme

Szegediner
*1,15,a1,c,g,i,l,% Gulasch aus der Schweinekeule geschmort, mit Speck-
Sauerkraut und Serviettenknödel 13,80 € groß
10,20 € klein

Wild und unbändbar

Wildschwein-
*a1,a2,c,g,i,l,% keule in Gin geschmort an Apfel-Rotkohl und
Serviettenknödel 18,60 € groß
14,20 € klein

Alt und fast vergessen - Omas Beste

Grützwurst
*1,a1,a2,g,i,% gebraten an einem würzigen Speck-Sauerkraut,
märkischen Sandkartoffeln und Apfelstippe 12,50 € groß
9,30 € klein

Bewusst und Gesund - **vegan**

Ravioli
*15,a1,i,% gefüllt mit allerhand Gemüse, dazu eingelegte
Kastanien, Feldsalat und Sonnenblumenkerne,
anbei geplatze Kirschtomaten 14,80 €

Kinder sollen gesund sein

Käpt'n Balu und seine Crew

Schnitzel
*1,a1,a2,c,g,i,l,m,% gebraten im Semmelbröselmantel an gebutterten
Erbsen, Kartoffeln und einer Bratensoße 7,80 €

Calimeros Herbstspaziergang

Hähnchenbrust
*1-15,a1,g,i,l,% gebraten, mit Apfel-Rotkraut und Herzoginkartoffeln,
dazu eine Apfelstippe 7,30 €

Arielles Meereserkundung

Fischstäbchen
*15,a1,g,i,% goldgelb gebacken an Wurzelwerk, Kartoffeln,
und Apfelrahm 7,90 €

Ducktales

Kartoffel-
*3-15,% reibekuchen mit Apfelspalten und deren Mus 4,80 €

Gummibärenbande

Milchreis
*a1,g,% gekocht, mit Zimt, Zucker und Apfelmus 5,80 €

Das süße Landleben

Karamelleis <small>*11,a1-4,c,e,f,g,h1-8,%</small>	Kuppel über dem Desserthimmel als Kugel an marinierten Kirschen, weißem Schokoladenmousse und einem Himbeer-Buttermilch-Törtchen	6,00 €
Baileys <small>*g,%</small>	Ladylike als Mousse aufgeschlagen, an marinierten Zwetschgenröster und einem Apfelsorbet	6,80 €
Pflaumeneis <small>*a1-4,c,f,g,h1-8,k,l,%</small>	Kein Witz in einem Bisquitmantel mit Kokosraspeln umhüllt, an Birnen-Krokant-Salat und einer Fruchtsoße	6,80 €
Langnese-Eis <small>*g,%</small>	Eiskaffee Aromatischer Kaffee mit Vanilleeiscreme und geschlagener Sahne	3,90 €
Langnese-Eis <small>*f,g,%</small>	Eisschokolade Kalte Trinkschokolade mit Schokoladeneiscreme und geschlagener Sahne	3,90 €
Langnese-Eis <small>*2,a,c,g,%</small>	Heiße Liebe 3 Kugeln Eiscreme Vanille mit heißen Sauerkirschen, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	6,30 €
Langnese-Eis <small>*1,2,3,a,c,g,%</small>	Schwedeneisbecher 3 Kugeln Eiscreme Vanille mit Apfelmus, Eierlikör, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	5,90 €
Langnese-Eis <small>*2,a,c,g,%</small>	Pfirsich Melba 2 Kugeln Eiscreme Himbeer-Joghurt und 1Kugel Eiscreme Vanille mit Pfirsichkompott, geschlagener Sahne und Schokoladensoße	5,90 €