



Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche und Zwiebeln
dazu Speck, Friesisch Blue und Zupfsalat (A, G, M, 2)

10 €

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche und Zwiebeln
dazu Hirtenkäse, Walnüsse, Cranberrycrème und Zupfsalat (A, G, M)

12 €

Cremesuppe von Kartoffeln und Steinpilzen

mit Petersilien-Sellerieschaum (F, G, L)

8 €

Kürbiscremesuppe

mit steierischem Öl und Kernen (F, H, L)

8 €

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M, O)

8 €

Großer Salatteller

mit Kräuterdressing
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M, O)

13 €

18 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere

Bokel-Mühle



Hauptgerichte Fleisch

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Rotweinschalotten und Grillgemüse
dazu Kartoffelgratin (G, L, M, O)

39 €

Gebratener Wildschweinerücken

mit Langpfeffersauce
dazu Ofenkürbis und Kartoffel-Selleriepüree (G, L, M, O)

27 €

Geschmorte Rinderroulade

mit Zwiebelsauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten (A, C, G, L, M, O)

22 €

Bokel-Mühle-Pfanne

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit zartem Marktgemüse, dazu Pilzrahmsauce
und herzhaften Bratkartoffeln (G, L, M, O, 2)

26 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere

Bokel-Mühle



Hauptgerichte Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Senfsauce

dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln (A, D, G, L, M)

27 €

Gebratenes Seehechtfilet

mit Meerrettichsauce

dazu Apfel-Lauchgemüse und Macaire-Kartoffeln (A, C, D, G, L)

26 €

Vegetarisch

Kartoffelrösti

mit Curry-Kürbis-Gemüse und Aprikose

überbacken mit Hirtenkäse (G, F, L, O, 2)

18 €

Risotto mit Waldpilzen

dazu gebratene Kräutersaitlinge,

Rucola und Parmesan (G, L)

18 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere

Bakel-Mühle



Dessert

Crème Brûlée von der Madagaskarvanille

mit Pflaumenkompott (C, G)

9 €

Apfel-Crumble

mit Walnuss-Eis (A, C, G)

8 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

dazu Kirschen und Vanille-Eis (A, C, G, P)

9 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere