



## 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