

Vorspeisen

KLEINE GERICHTE ZUM ANKOMMEN

Gebackener Hokkaido

mit Honig und Chili mariniert
dazu Schafskäse und Rucola
mit dunkler Balsamico Vinaigrette (G,L,M)

€ 12

Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck

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

€ 13

Ofenfrischer Flammkuchen mit Birne

mit Kräuter-Crème-Fraîche, Zwiebeln,
Blauschimmelkäse und Birne
dazu Walnüsse und Zupfsalat (A,G,H,M,O)

€ 13

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M, O)

€ 8

Großer Salatteller

mit Kräuterdressing
zuzüglich gebratener Hähnchenbrust (M,O)

€ 14

€ 18

Suppen

WÄRMENDES AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Beef Tea

kräftige, klare Rinderconsommé
mit Gemüsestreifen und Fleischbällchen (C,L)

€ 8

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Öl und gerösteten Kürbiskernen (F,L)

€ 8

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



Vom Land

VERTRAUTE KLASSIKER UND LIEBLINGSGERICHTE VOM LAND

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit Honig-Orangensauce

dazu Mandelbrokkoli

und bunte Rosmarinkartoffeln (G,H,I)

€ 30

Rinderroulade

in Specksauce

dazu Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

und hausgemachter Apfelrotkohl (G,L,M,O,2)

€ 24

Gebratenes Rumpsteak

mit Rotweinschalotten

dazu geschmorte Lauchzwiebeln

und Kartoffelgratin (G,L,O)

€ 32

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone, Preiselbeeren

dazu Landhauspommes mit Trüffelmayonnaise

und buntem Salat (A,C,L,M)

€ 29

“Bokel-Mühle“ Teller

Rinder-, Hähnchen- und Schweinesteak

mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse

und 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



Aus dem Wasser

NEU INTERPRETIERT UND EIN NORDDEUTSCHER KLASSIKER

Gebratenes Filet vom Rotbarsch

auf Sepiarisotto

mit Curryschaum

und glacierten Apfelspalten (A,D,G,L,R)

€ 24

Gedämpfter Seehecht

mit Limetten-Chilisauce

dazu Pak-Choi in Butter gebraten

und Kokos-Basmatireis (D,G,L)

€ 25

Hamburger Pannfisch

Tranche vom Lachs, Zander und Kabeljau in Butter gebraten

mit Senfsauce, dazu Blattspinat und Bratkartoffeln (A, D, G, L, M, 2)

€ 27

Aus Garten & Feld

WAS GARTEN, FELD UND WALD IM SPÄTSOMMER UND HERBST HERGEBEN

Cremiges Steinpilzrisotto

mit gebackenem Spinatröllchen

und Parmesan (A,G,L)

€ 18

Spaghetti-Kürbis

mit Sojabolognese

dazu Basilikumöl und Beilagensalat (F,L,M)

€ 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



Desserts

NOCH EIN KLEINER GRUND EIN BISSCHEN LÄNGER ZU BLEIBEN

Kürbistarte

mit Salzkaramell

und Walnusseis (A,C,G,H)

€ 10

Nougatmousse

mit Haselnussscrunch

und Zimtpflaumen (C,G,H)

€ 11

Birnen-Ingwer-Crumble

dazu Schokoladensauce

und Vanilleeis(A,C,G)

€ 8

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