

# Bokel-Mühle



## Vorspeisen & Suppen

<b>Ofenfrischer Flammenkuchen</b> mit Kräuter-Crème fraîche und Zwiebeln dazu Speck, Friesisch Blue und Zupfsalat (A, G, M,2)	13€
<b>Ofenfrischer Flammenkuchen</b> mit Räucherlachs dazu Senf-Honig-Dill-Sauce und Hirtenkäse (D, A, G, M)	16€
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Basilikumpesto (F, G, L)	8€
<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit Fleischklößchen (F, H, L)	9€
<b>Kleiner Salatteller</b> mit Kräuterdressing (M, O)	8€
<b>Großer Salatteller</b> mit Kräuterdressing zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M, O)	14€ 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

### **Rumpsteak**

mit Rotweinschalotten  
dazu grüner Spargel und  
Ofenkartoffeln mit Sourcream (G, L, M, 1)

32€

### **Mit Frischkäse und Tomaten gefüllte Hähnchenbrust**

mit Kräutersauce  
dazu mediterranes Gemüse und Bulgur (A, G, L, M)

25€

### **Schweine Schnitzel nach Wiener Art**

mit Champignonrahmsauce  
dazu Landhausa Pommes Frites und bunter Salat (A, C, G, L)

24€

### **Bokel-Mühle Teller**

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen  
mit zartem Marktgemüse, dazu Pfefferrahmsauce  
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 Doradenfilet**

mit Dillsauce

dazu Tomaten-Fenchelgemüse und Basmatireis (A, D, G, L)

25€

### **Knuspriger Backfisch vom Kabeljau**

mit Remouladensauce

auf Speckkartoffelsalat (A, C, D, G, L, M, 2)

24€

### **Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“**

mit zerlassenen Speck

dazu Dillkartoffeln und Gurkensalat (A, D, G, 2)

27€

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



## Vegetarisch

### **Ravioli**

gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse  
in Pilzrahmsauce  
mit Rucola und Parmesan (A, C, G, L)

18€

### **Bärlauch-Risotto**

mit Spinatstrudel, Kirschtomaten  
und Parmesan (A, F, 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

# Bokel-Mühle



## Dessert

### **Cheese Cake**

mit Mandelkrokant und Waldfrucht-Joghurteis (A, C, G, H)

11€

### **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

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

13€

### **Gegrillte Ananas mit Honig**

dazu Walnüsse und Pistazieneis (C, G, H)

11€

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