

Bokel-Mühle



Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche und Zwiebeln

dazu Speck, Friesisch Blue und Zupfsalat (A, G, M, O, 2)

13 €

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche, Zwiebeln, Camembert, Preiselbeeren

dazu Walnüsse und Zupfsalat (A, G, H, M, O)

13 €

Geräuchertes Forellenfilet

auf grünem Spargelsalat

mit Meerrettichcrème (G, D, M, O)

15 €

Champignoncrèmesuppe

mit Schnittlauchöl und Croutons (A, G, L)

8 €

Wildkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Wan-Tan gefüllt mit Wild und Backpflaume (A, O, L)

8 €

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M, O)

8 €

Großer Salatteller

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 I) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere



Hauptgerichte Fleisch

Roulade von der Perlhuhnbrust gefüllt mit einer Haselnussfarce
in Butter gebraten
mit Wirsing in Rahm und Kartoffelrösti (G, H, C, O)

27 €

Rumpsteak
mit Portweinjus
dazu sautierter Pak-Choi und Pastinakenpüree (G, L, O)

32 €

Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce
dazu gebratene Karotten und Bouilloonkartoffeln (G, L)

25 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Champignonrahmsauce
dazu Landhaus Pommes-Frites und Beilagensalat (G, L, O, C)

24 €

Bokel-Mühle-Teller
Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit zartem Marktgemüse, dazu Pfefferrahmsauce
und herzhafte 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 I) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R)
Weichtiere

Bokel-Mühle



Hauptgerichte Fisch

Gebratener Bachsaibling

mit Weißweinsauce

dazu sautierte Zuckerschoten und gebutterte Kartoffeln (A, D, G, L)

24 €

In Mangold gedünsteter Skrei

mit Dillrahmsauce

dazu Fenchel-Kirschtomatengemüse und Basmatireis (D, G, L)

29 €

Hamburger Pannfisch

Tranchen vom Lachs, Zander und Kabeljau in Butter gebraten mit Senfsauce

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

27 €

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselasagne

mit veganem Hack, Bechamel

und Beilagensalat (A, F, L, M)

18 €

Steckrüben-Kartoffelstrudel

mit Kräutersauce

dazu lauwarmer Pilzsalat (A, F, L, M, O)

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

Zitrusfruchtsalat

mit Aprikosensorbet und Vanille-Mandelcrunch (A, H, C, 1)

9 €

Weißes Schokoladenmousse

mit Birnen-Hagebuttenkompost, Cassis Sorbet und Pistazienhippe (A, G, H, 1)

11 €

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Kirschen und Vanille-Eis (A, C, G, 2)

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