

Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

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

13 €

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Räucherlachs
dazu Senf-Honig-Dill-Sauce und Hirtenkäse (D, A, G, M)

16 €

Tomatencrèmesuppe

mit Basilikumpesto (F, G, L)

8 €

Erbsen-Minzsuppe

mit Pernodsahne (A, G)

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

Bokel-Mühle



Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak

mit Rotweinschalotten

dazu grüner Spargel und Ofenkartoffel mit sour cream (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 Landhaus 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



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 zerlassenenem Speck

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

27 €

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