

Bokel-Mühle



Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

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

9 €

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M,O)

7 €

Großer Salatteller

mit Kräuterdressing
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M,O)

12 €

16 €

Kürbiscremesuppe

mit Kernen (H,F)

7 €

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



Montag

Tagesvorspeise

Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Gebratenes Maishähnchen
mit Estragonsauce
dazu buntes Wurzelgemüse und Kartoffelgratin (A, C, G, L)

24 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Senfsauce
dazu Blattspinat und Meersalzkartoffeln (A, D, G, L, M, O)

25 €

Veganes Kartoffelgemüsecurry
mit Basmatireis (A, H, O)

16 €

Tagesdessert

Apfel-Kürbiskompott mit Vanille-Eis
dazu Kürbiskernöl und Haselnuss-Crumble (A, C, P)

7 €

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



Dienstag

Tagesvorspeise

Cremesuppe

von Kartoffeln und Steinpilzen (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Rosa gebratener Wildschweinrücken

mit Langpfeffersauce

dazu Ofenkürbis und Kartoffel-Selleriestampf (C, G, L, M)

25 €

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet

mit Tomatensauce

dazu Zucchini Gemüse und bunter Reis (A, F, M)

24 €

Herbstlicher Kartoffel-Gemüsestrudel

mit warmen Tomatensugo (A, C, G, M)

16 €

Tagesdessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu Mangokompott und Pistazieneis (A, C, G, H, 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

Bokel-Mühle



Mittwoch

Tagesvorspeise

Lauchcremesuppe (A, G, L)

7 €

Tagesgerichte

Grünkohl

mit Kasseler und Kochwurst
dazu herzhaft Bratkartoffeln (G, L, M, 2)

19 €

Norwegisches Lachsfilet

mit Zitronenbutter
dazu Rahmwirsing und Dillkartoffeln (A, D, G, L)

27 €

Süßkartoffelgnocchi in Basilikumrahm

mit Gemüsestreifen und Parmesan (A, C, G, L)

16 €

Tagesdessert

Crème Brûlée

mit Pflaumenkompott (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

Bokel-Mühle



Donnerstag

Tagesvorspeise

Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Gebratenes Maishähnchen

mit Estragonsauce
dazu buntes Wurzelgemüse und Kartoffelgratin (A, C, G, L)

24 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Senfsauce
dazu Blattspinat und Meersalzkartoffeln (A, D, G, L, M, O)

25 €

Veganes Kartoffelgemüsecurry

mit Basmatireis (A, H, O)

16 €

Tagesdessert

Apfel-Kürbiskompott mit Vanille-Eis

dazu Kürbiskernöl und Haselnuss-Crumble (A, C, P)

7 €

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



Freitag

Tagesvorspeise

Cremesuppe

von Kartoffeln und Steinpilzen (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Rosa gebratener Wildschweinrücken

mit Langpfeffersauce

dazu Ofenkürbis und Kartoffel-Selleriestampf (C, G, L, M)

25 €

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet

mit Tomatensauce

dazu Zucchini Gemüse und bunter Reis (A, F, M)

24 €

Herbstlicher Kartoffel-Gemüsestrudel

mit warmen Tomatensugo (A, C, G, M)

16 €

Tagesdessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu Mangokompott und Pistazieneis (A, C, G, H, 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

Bokel-Mühle



Samstag

Tagesvorspeise

Lauchcremesuppe (A, G, L)

7 €

Tagesgerichte

Grünkohl

mit Kasseler und Kochwurst
dazu herzhaft Bratkartoffeln (G, L, M, 2)

19 €

Norwegisches Lachsfilet

mit Zitronenbutter
dazu Rahmwirsing und Dillkartoffeln (A, D, G, L)

27 €

Süßkartoffelgnocchi in Basilikumrahm

mit Gemüsestreifen und Parmesan (A, C, G, L)

16 €

Tagesdessert

Crème Brûlée

mit Pflaumenkompott (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