

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 €

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

Karotten-Apfel-Ingwersuppe
mit Wasabiwolke (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Gebratenes Maishähnchen
mit Ratatouillegemüse
und Dauphinekartoffeln (A, C, G, L)

24 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenpfeffer
dazu Meersalzkartoffeln mit Sour Cream
und Gurkensalat (A, D, G, L, M, O)

25 €

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Mozzarella und Kürbiskernen
dazu Ciabatta und Knoblauchdip (A, H, O)

16 €

Tagesdessert

Cheesecake
mit Honig-Pumpenickel-Crumble
dazu Cassis-Sorbet (A, C, P, 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



Dienstag

Tagesvorspeise

Cremesuppe

von Kartoffeln und Steinpilzen

mit Sellerieschaum (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Rosa gebratenes Schweinefilet

mit Pilzrahmsauce

dazu Toskanischer Kartoffelstampf

und grüne Bohnen (C, G, L, M)

23 €

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet

mit Remouladensauce

und Speckkartoffelsalat (A, D, M)

24 €

Kartoffel-Gemüsescurry

mit Basmatireis (A, F, L)

16 €

Tagesdessert

Schokoladenmousse und Orangenmilchreis

dazu Cranberry-Caramel-Creme (A, C, G, H, P)

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



Mittwoch

Tagesvorspeise

Tomatencremesuppe (G, L) 7 €
mit Basilikumpesto

Tagesgerichte

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Pfefferrahmsauce
dazu mediterranes Gemüse
und Kartoffelrösti (G, L, M,) 25 €

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet
mit Lauchgemüse in Rahm
dazu Tomatenkartoffeln (A, D, G, L) 27 €

Mit Ebly gefüllte Paprikaschoten
überbacken mit Hirtenkäse
dazu Tomatensauce und Salat (A, C, G, L) 16 €

Tagesdessert

Crème Brûlée
mit Mango-Feigenkompott
und Orangenamarettini (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

Karotten-Apfel-Ingwersuppe

mit Wasabiwolke (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Gebratenes Maishähnchen

mit Ratatouillegemüse
und Dauphinekartoffeln (A, C, G, L)

24 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Zitronenpfeffer
dazu Meersalzkartoffeln mit Sour Cream
und Gurkensalat (A, D, G, L, M, O)

25 €

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne

mit Mozzarella und Kürbiskernen
dazu Ciabatta und Knoblauchdip (A, H, O)

16 €

Tagesdessert

Cheesecake

mit Honig-Pumpenickel-Crumble
dazu Cassis-Sorbet (A, C, P, 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



Freitag

Tagesvorspeise

Cremesuppe

von Kartoffeln und Steinpilzen
mit Sellerieschaum (G, L)

7 €

Tagesgerichte

Rosa gebratenes Schweinefilet

mit Pilzrahmsauce
dazu Toskanischer Kartoffelstampf
und grüne Bohnen (C, G, L, M)

23 €

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet

mit Remouladensauce
und Speckkartoffelsalat (A, D, M)

24 €

Kartoffel-Gemüsescurry

mit Basmatireis (A, F, L)

16 €

Tagesdessert

Schokoladenmousse und Orangenmilchreis

dazu Cranberry-Caramel-Creme (A, C, G, H, P)

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



Samstag

Tagesvorspeise

Tomatencremesuppe (G, L) 7 €
mit Basilikumpesto

Tagesgerichte

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Pfefferrahmsauce
dazu mediterranes Gemüse
und Kartoffelrösti (G, L, M,) 25 €

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet
mit Lauchgemüse in Rahm
dazu Tomatenkartoffeln (A, D, G, L) 27 €

Mit Ebly gefüllte Paprikaschoten
überbacken mit Hirtenkäse
dazu Tomatensauce und Salat (A, C, G, L) 16 €

Tagesdessert

Crème Brûlée
mit Mango-Feigenkompott
und Orangen-Amarettini (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