

Bokel-Mühle



Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

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

9 €

Tomatencremsuppe

mit Basilikumpesto (G,L)

7 €

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M,O)

5 €

Großer Salatteller

mit Kräuterdressing
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M,O)

7 €

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

Bokel-Mühle



Hauptgerichte Fleisch

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Pfeffersauce und Grillgemüse

dazu Macaire-Kartoffeln (A,G,L,O,C)

30 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons

mit Röstkartoffelsalat und Kräuterremoulade (C,G,L,M)

20 €

Hauptgerichte Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Dijon-Senfsauce

dazu bunte Bechamelkartoffeln und Gurkensalat (A,D,G,L,M,O)

21 €

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 & Vegan

Veganes Kartoffel-Gemüsecurry

mit Basmatireis
und Walnüssen (A,H,O)

16 €

Dessert

Crème Brûlée von der Madagaskarvanille

mit Amarenakirschen und Apfelsorbet (C,G,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