

**Familie Niemann  
und das Team der Leckermühle**

**heißen Sie in der Leckermühle herzlichst willkommen.**



**Da wir alle Gerichte stets frisch  
und mit großer Sorgfalt zubereiten, hoffen wir,  
Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.**

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,  
teilen Sie es uns bitte mit, damit wir Ihren  
Wünschen gerecht werden können.**

**Familie Niemann  
und das Team der Leckermühle  
wünschen Ihnen beim Studieren der Speisekarte viel Spaß  
und einen guten Appetit !**

## Unsere Menüempfehlung

**Ruccolacremesuppe mit Streifen vom Rehfilet**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Mit Riesengarnele gefüllte Maispoulardenbrust auf einem Ragout  
von grünem Spargel, Karotten und Frühlingslauch,  
Kartoffelgnocchi**

A7;A9

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes weißes Schokoladeneis mit in Bierteig  
gebackenen Apfelringen**

A3;A7;A8

**38,90 Euro**

## Unsere Weinempfehlung

**Sauvignon Blanc "Bio vegan" , Lukas Kesselring, Pfalz**

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

Fl. 0,75 l 19,00 €

starke Mineralität, feine Säure

Gl. 0,2 l 6,30 €

\*\*\*\*\*

**Merlot Bio, Weingut Gysler**

Rheinhessen, Trocken

Kräftiger Körper, feine Fruchtaromatik

Fl. 0,75 l 27,70 €

Gl. 0,2 l 9,20 €

# Vorspeisen

## **Bruschetta**

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,  
roten Zwiebeln und Oliven (A1)

**5,40 Euro**

## **Hausgebeizter Lachs**

an Senf- Honig- Dillsauce mit Reibeplätzchen  
und Salatsträußchen  
(A3;A10)

**9,20 Euro**

## **Gebackener Schafskäse**

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten  
an Balsamico - Kräuterdressing, Baguette und Butter  
(A1; A10)

**8,90 Euro**

## **Leckermühler Vorspeisenvariation**

Geflügelspieß mit Ananas, Geflügelrolle mit Paprika,  
Melone mit Knochenschinken, Räucherlachsscheibe, Garnele im Teigmantel  
gegrillte Champignons und Oliven an süß saurer Asiasauce,  
Baguette und Butter  
(A1; A2; A4)

**9,50 Euro**

# Suppen

## **Rinderkraftbrühe mit Einlage**

(A1; A3; A7; A9)

**Teller**

**4,80 Euro**

**Terrine**

p.P. **5,50 Euro**

## **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert  
(A7;A9)

**4,80 Euro**

## **Französische Zwiebelsuppe**

mit Pernod verfeinert und Käsecroûton  
(A1; A7; A9)

**5,30 Euro**

## **Ruccolacremesuppe mit Streifen vom Rehfilet (A7;A9)**

**7,00 Euro**

## Salatspezialitäten

### Hähnchensalat

Marktfrische Blattsalate mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken und Kräutercroûtons (A1; A7)

groß 9,80 Euro

klein 6,50 Euro

### Italienischer Salat

Knackige Blattsalate mit Ei(A3), Oliven, Peperoni, Thunfisch(A4), roten Zwiebeln, Gurken und Tomaten

groß 10,20 Euro

klein 6,90 Euro

### Gourmetsalat

Garnelen(A2) am Spieß gebraten mit Knoblauch verfeinert, auf gemischten Blattsalaten

groß 10,20 Euro

klein 6,90 Euro

Zu allen Salaten reichen wir **Baguette und Butter**.

Wählen Sie zwischen **Balsamico** (A10) – oder unserem beliebtem Hausdressing (A7; A10).

## Bekanntes

### Hausgemachtes Stopsel

mit Gewürzgurke buntem Salatteller und Röstkartoffeln

12,50 Euro

### Jäger-(A1;A3; A7), Zigeuner-(A1;A3), oder Zwiebelschnitzel (A1;A3)

mit buntem Salatteller(A7) und Pommes-frites

13,90 Euro

### Hähnchenbrustfilet

an Curryrahmsauce mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7)

13,90 Euro

### Leckermühler Rösti – Toast

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3;A7; A10)

14,50 Euro

**Rinderzungenragout** in Madeirasauce mit Eisbergsalat in Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten(A1;A7)

14,80 Euro

### Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen, Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln(A7)

15,50 Euro

## Vegetarische Küche

**Kartoffel–Oliven–Paprikafanne** mit Schafskäse überbacken  
und buntem Salatteller (A7; A10) **10,90 Euro**

**Gemüse– Nudelomlette**  
mit frischem Gemüse und Ruccola an Tomaten– Kräutersauce  
mit buntem Salatteller (A3; A7; A10) **11,80 Euro**

## Pasta Variation

**Spaghetti mit**

- Chili, Kaiserschoten, Karotten, Ruccola und Parmesan (A7) **7,50 Euro**
- und **Poulardenbruststreifen** **11,50 Euro**
- und Streifen vom **Jungschweinlendchen** **13,00 Euro**
- und drei **gebratenen Riesengarnelen** (A2) **14,50 Euro**
- und **Rinderfiletstreifen** **15,00 Euro**

**\*\*\* wahlweise mit kaltgepresstem Olivenöl oder in Rahm (A7) \*\*\***

## Aus der Fischküche

**Paniertes Rotbarschfilet** in Butter gebraten  
mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1;A3;A7) **18,00 Euro**

**Im ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“**  
mit Sahnesalat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1;A7) **19,00 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** und Riesengarnele an Champagnerschaum,  
buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln **23,50 Euro**  
A4;A1;A7

**In Weißweinsud pochirtes Fjordlachsfilet**  
an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9; A7) **23,80 Euro**

## Hauptgerichte

<b>Rinderrouladen</b> nach Hausfrauen Art gefüllt, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten (A1;A7; A10)	<b>17,50 Euro</b>
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“</b> mit frischen Champignons auf hausgemachtem Kartoffelrösti und buntem Salatteller (A3;A7; A10)	<b>18,20 Euro</b>
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Pfannenzwiebeln, Apfelringen, buntem Salatteller und Kartoffelpüree (A1, A7; A10)	<b>19,50 Euro</b>
<b>Leckermühler Filettopf</b> Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten (A1; A7)	<b>19,50 Euro</b>
<b>Involtini vom Jungschweinfilet</b> mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum gefüllt, an Gemüseriegen und Kartoffelgnocchi (A1;A7)	<b>19,80 Euro</b>
Leicht rosa gebratene <b>Babarie Entenbrust</b> auf Cassissauce, buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1;A7;A9)	<b>21,90 Euro</b>
<b>„Surf &amp; Turf“</b> Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Rosmarienkartoffeln (A2)	<b>23,80 Euro</b>
<b>Lammrücken</b> im Kräutermantel an Rosmarienjus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1;A7)	<b>26,20 Euro</b>
<b>Rehrücken</b> „rosagebraten“ auf frischen Pilzen, buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle A1;AZ	<b>28,40 Euro</b>

## Gemischte Fleischplatte

Verschiedene **Medaillons** vom Rinder,- Schweine- und Hähnchenbrustfilet, zweierlei Saucen, mit feinem **Marktgemüse** garniert und **Kartoffelbeilagen**

für 2 Personen	<b>38,00 Euro</b>
für 3 Personen	<b>55,50 Euro</b>
für 4 Personen	<b>72,00 Euro</b>
für 5 Personen	<b>87,50 Euro</b>
für 6 Personen	<b>102,00 Euro</b>

## Leckermühler Steakspezialitäten

### **Rumpsteak**

150 g	<b>15,00 Euro</b>
200 g	<b>17,50 Euro</b>
250 g	<b>20,50 Euro</b>

### **Rinderfilet**

150 g	<b>19,00 Euro</b>
200 g	<b>22,50 Euro</b>
250 g	<b>25,50 Euro</b>

## stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	<b>4,50 Euro</b>
Bratkartoffeln	<b>3,00 Euro</b>
Käsespätzle <sup>(A8;A3)</sup>	<b>3,00 Euro</b>
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	<b>3,00 Euro</b>
Pommes Frites	<b>3,00 Euro</b>
Speckbohnenbündchen	<b>3,60 Euro</b>
Broccoli	<b>2,50 Euro</b>
frische Champignon	<b>2,50 Euro</b>
bunter Salatteller klein	<b>3,50 Euro</b>
bunter Salatteller groß	<b>5,00 Euro</b>
Kräuterbutter <sup>(A7)</sup>	<b>0,50 Euro</b>
Meerrettich	<b>0,50 Euro</b>
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	<b>1,00 Euro</b>
Rotweinsauce	<b>1,00 Euro</b>

## Eisspezialitäten

### **Pur Chocolat**

Cremiges Schokoladeneis, gekrönt mit Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7;A8) **4,50 Euro**

### **Walnuts Queen**

Zartschmelzendes Walnusseis, Vanilleeis, Obstsalat, Sahne und Krokant (A7; A8) **5,50 Euro**

### **Eierlikörbecher**

Zartschmelzendes Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne garniert (A7; A8) **5,50 Euro**

### **Eiskaffee oder Eisschokolade**

**4,50 Euro**

### **Sanfter Engel**

Erfrischendes Getränke aus cremigem Eis Vanillegeschmack in Orangensaft (A7; A8) **3,40 Euro**

### **Eiszwerg Anton**

Leckeres Eis Vanille- oder Schokoladengeschmack, garniert mit Sahne Schokosauce und Waffel (A7;A8) **2,50 Euro**

## Dessertspezialitäten

**Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen** und Sahne (A7;A8) **6,00 Euro**

Hausgemachte **Rote Grütze** mit Bourbone Vanilleeis (A7; A8) **6,00 Euro**

Variation vom **Tonkabohnenmousse** und **Himbeersorbet** (A7) **8,90 Euro**

**Schokoladenmousse** an **Sabayone** und **Früchtégarnitur** (A3;A7;A8) **7,90 Euro**

Hausgemachtes **weißes Schokoladeneis** mit in Bierteig **gebackenen Apfelringen** (A3;A7;A8) **8,90 Euro**

**Käseauswahl** (A7) **10,40 Euro**

**Käseauswahl** (A7) klein **8,40 Euro**

Und zum guten Schluss empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“ aus unserer Digestif – Auswahl, oder eine Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Schokoccino oder Latte Macchiato !



# **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

**Liebe Gäste,  
in unserer Speisekarte sind die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe  
nach bestem Wissen kenntlich gemacht worden.**

**Zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin,  
dass in allen Gerichte „Spuren von Allergenen“ enthalten sein können,  
z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung oder bei der Anlieferung über den Lieferanten usw.**

**Unsere Cremesuppen und Saucen sind ausnahmslos mit Stärke gebunden,  
in den Ansätzen von Grundsaucen, Gemüsebrühen und Fleischbrühen ist Sellerie enthalten.  
Der Großteil an Gemüsebeilagen wird glasiert und enthält durch Butter  
Lactose.**

**Sollten Sie allergisch gegen eines der unten aufgeführten Allergene sein,  
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen und nochmals darauf hinzuweisen.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.**

**Andrea & Klaus Niemann  
und das Team der Leckermühle**

A1 glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Eier

A4 Fische

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

A8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse)

A9 Sellerie

A10 Senf

A11 Sesamsamen

A12 Lupinen

A13 Weichtiere

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im zubereiteten Produkt