

**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 Saison - Empfehlung

## Suppen

**Pfifferlingsrahmsüppchen**

A7;A9

6,00 Euro

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter

A1;A7

12,90 Euro

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter

A1;A7

klein

8,50 Euro

groß

11,50 Euro

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen,**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl

**oder** in Rahmsauce

A1;A7

14,90 Euro

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und

marktfischem Blattsalat

A1;A7

14,90 Euro

**Maispouardenbrust** mit frischen Pfifferlingen an Kräuterrahmsauce,

buntem Salatteller und Schupfnudeln

A1;A7

19,90 Euro

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,

buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

20,90 Euro

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,

Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

24,50 Euro

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,

buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;AZ

27,40 Euro

## Unsere Menüempfehlung

### **Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

### **Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

#### **Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

### **Crêpe mit gepfefferten Erdbeeren und Pernod parfümiert an hausgemachtem Bourbon Vanilleeis**

A1;A7

**37,90 Euro**

## Unsere Wein- und Bierempfehlung

### **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 €

\*\*\*\*\*

### **Saint Laurent Rose, Tina Pfaffmann, Pfalz**

Frisch, leicht, sommerlich

Fl. 0,75 l 19,00 €

Aromen von Erdbeeren

Gl. 0,2 l 6,30 €

\*\*\*\*\*

### **Louis Barre Imperial**

Vierfach gehopft, sechswöchige Kaltreifung

Fl. 0,33 l 3,00 €

## 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**

# 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

**Spareribs** mit Krautsalat, Barbequesauce und frittierten Kartoffelspalten

13,50 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 Waldpilzen, Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln(A7)

15,50 Euro

## Vegetarische Küche

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

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

## Pasta Variation

**Spaghetti mit**

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

**\*\*\* wahlweise mit kaltgepresstem Olivenöl oder in Rahm <sup>(A7)</sup> \*\*\***

## Aus der Fischküche

**Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln <sup>A4;A7</sup> **14,50 Euro**

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

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

**In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet**  
an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln <sup>(A9; A7)</sup> **23,80 Euro**

# Unsere Empfehlungen

**Frische Nordseescholle „Finkenwerder Art“**  
mit Nordseekrabben, Speck und Frühlingszwiebeln  
Eisbergsalat in Joghurt- Sahnedressing, Butterkartoffeln  
**22,90 €**

<b>Riesengarnelen</b> mit Kräuterbaguette und Aioli	<b>¼ kg</b>	<b>14,00 Euro</b>
<b>Riesengarnelen</b> mit Kräuterbaguette und Aioli	<b>½ kg</b>	<b>22,00 Euro</b>

## Dazu empfehlen wir

Weißer Burgunder QbA  
trocken  
Biowein- vegan  
Caspari- Kappel – Mosel  
Gl. 0,2 l 6,90 €  
Fl. 0,75 l 22,50 €

# Hauptgerichte

**Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“**  
mit frischen Champignons auf hausgemachtem Kartoffelrösti  
und buntem Salatteller (A3; A7; A10) **18,20 Euro**

**Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Pfannenzwiebeln, Apfelingeln, buntem Salatteller und Bratkartoffeln  
(A1, A7; A10) **19,50 Euro**

**Leckermühler Filettopf**  
Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet  
an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen  
und Kartoffelkroketten (A1; A7) **19,50 Euro**

**Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und  
Basilikum gefüllt, an Gemüsureigen und Kartoffelgnocchi (A1; A7) **19,80 Euro**

**„Surf & Turf“** Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit  
Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Rosmarienkartoffeln (A2) **23,80 Euro**

**Deichlammrücken** im Kräutermantel an Rosmarinjus  
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1; A7) **26,20 Euro**

## 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<sup>(A7;A8)</sup> **4,50 Euro**

## **Walnuts Queen**

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

## **Eierlikörbecher**

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

## **Eiskaffee oder Eisschokolade**

**4,50 Euro**

## **Sanfter Engel**

Erfrischendes Getränk aus cremigem Eis Vanillegeschmack in Orangensaft<sup>(A7; A8)</sup> **3,40 Euro**

## **Eiszwerg Anton**

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

# Dessertspezialitäten

**Vanilleeis mit frischen Erdbeeren** und Sahne<sup>(A7;A8)</sup> **6,00 Euro**

Hausgemachte **Rote Grütze** mit Bourbon Vanilleeis<sup>(A7; A8)</sup> **6,00 Euro**

**Variation vom weißen Kaffeemousse und Himbeersorbet**<sup>(A3;A7)</sup> **8,90 Euro**

**Mousse au chocolate an Sabayone** und Früchtegarnitur<sup>(A3;A7;A8)</sup> **7,90 Euro**

**Crème brûlée** mit Bourbon Vanilleeis<sup>(A3;A7)</sup> **7,90 Euro**

**Käseauswahl** <sup>(A7)</sup> **10,40 Euro**

**Käseauswahl** <sup>(A7)</sup> 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