

**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  
und marktfrische Produkte, Fisch und Fleisch aus der Region verarbeiten,  
hoffen wir,**

**Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.**

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,  
teilen Sie es uns gerne 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!**

# Unser Angebot „Gänseessen in der Leckermühle“

## **Knusprige Gans an Orangensauce**

mit Speckrosenkohl, Rotkohl, Apfelmus und Wildpreiselbeeren,  
Bratapfel und Kartoffelknödel

**42,50 €**

„ab 4 Personen“

**40,00 € pro Person**

## Suppen/ Vorspeisen

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** (A7;A9) **6,00 Euro**

**mit gebratener Riesengarnele** **8,50 Euro**

**Bunte Blattsalate** mit Kracherle, gebratenen **Rehfiletstreifen**,  
Baguette und Butter (A1;A7) **13,00 Euro**

## Unsere Empfehlung

**Rheinischer Sauerbraten** an Apfel- Rosinensauce,  
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel (A1;A7;A9) **24,80 Euro**

**Bayrischer Schweinsbraten** an Dunkelbiersauce,  
Sauerkraut, Semmelknödel (A1;A7;A9) **22,00 Euro**

**Kross gebratene halbe Ente** an Orangensauce,  
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel (A1;A7) **36,90 Euro**

## Wild auf Wild

**Rehkeulenbraten** mit zweierlei Birne, frische Champignons,  
Speckrosenkohl, Herzoginkartoffeln (A1;A3;A7;A9) **29,90 Euro**

**Wildschweinerückenmedaillon** an Kirschsoße, buntes Marktgemüse,  
Herzoginkartoffeln (A1;A7;A9) **34,90 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ an Cassissauce,  
buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin (A1;A7;A9) **39,90 Euro**

**Geschnetzelte Wildentenbrust**, frische Lauchzwiebeln,  
Cranberry, bunter Salatteller, Kartoffelkroketten (A1;A7;A9) **27,50 Euro**

# Vorspeisen

## **Bruschetta**

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und Oliven (A1.1, A7)

**6,90 Euro**



**ohne Parmesan**

**Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamico Kräuterdressing**

und Knoblauchbaguette (A1.1, A3, A10)

**13,00 Euro**

## **Gebackener Schafskäse**

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

an Balsamico Kräuterdressing, Baguette und Butter (A1.1, A10)

**10,00 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 (A1.1, A2, A4)

**13,00 Euro**

## **Rindercarpaccio**

mit Ruccola, kalt gepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

**13,50 Euro**

# Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Einlage (A1.1, A3, A7, A9)**

**5,80 Euro**

## **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Gin-Sahne verfeinert (A7, A9)

**5,80 Euro**

**Curry- Lauchsuppe mit Kokosmilch mit Sahne verfeinert (A9)**

**6,00 Euro**

**zzgl. Poulardenbruststreifen**

**2,50 Euro**



**Ohne Sahne**

**6,00 Euro**

## Salatspezialitäten

**Hähnchensalat** groß 12,50 Euro klein 8,50 Euro

Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Tomaten, Gurken und Kräuter Croutons (A1.1, A7)

**Italienischer Salat** groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

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

**Gourmetsalat** groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

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

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

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

## Bekanntes

**Paniertes Schweinerückenschnitzel** mit Pommes-frites 14,90 Euro

Champignonrahm(A7), Paprika- oder Zwiebelsauce zzgl. 3,00 Euro

buntem Salatteller (A7) zzgl. 5,00 Euro

**Hähnchenbrustfilet** an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) 19,50 Euro

**Leckermühler Rösti - Toast**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen  
und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A10) 17,00 Euro

**Rinderzungenragout** in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1.1, A7) 18,50 Euro

**Mühlenteller** zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7; A14) 23,90 Euro

# Vegetarische/ Vegane Küche



**Buddha Bowl** mit Basmatireis, Paprika, Zucchini, Karotten

Rote Zwiebeln Avocado und geröstete Nüsse,

(A8.2, A8.3, A8.4)

**16,90 Euro**

„**Gemüseteller**“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

(A7)

**15,90 Euro**



**ohne Parmesan**



**Schupfnudeln mit gebratenem Gemüse**, Tomaten, hausgemachtem

Kräuter- Nuss Pesto und Wildkräutersalat

(A1.1, A8.2, A8.3, A8.4)

**15,90 Euro**

## Pasta Variation

**Linguini's** mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,

Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola

(A1.1, A7)

**13,50 Euro**

**zuzüglich:**

- mit Streifen von der **Poularden Brust**

**9,00 Euro**

- mit Streifen vom **Jungschweinlendchen**

**9,00 Euro**

- mit drei **Riesengarnelen**

**9,00 Euro**

- mit **Rinderfiletstreifen**

**10,50 Euro**

## Aus der Fischküche

**Paniertes Rotbarschfilet** in Butter gebraten

mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1; A3; A7)

**19,50 Euro**

**Gebratenes Lachsforellenfilet**

mit Sahnesalat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1, A7)

**26,50 Euro**

**In Weißweinsud pochirtes Fjordlachsfilet**

an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9; A7)

**29,80 Euro**

# Hauptgerichte

## **Spareribs**

mit Krautsalat, Barbecue Sauce und frittierten Kartoffelspalten

**19,90 Euro**

**Grünkohl** mit frischer und geräucherter Mettwurst,

Kasseler Rücken und Bratkartoffeln (A1;A7;A10;A14)

**22,50 Euro**

## **Streifen von der Poularden-Brust**

auf Ruccola-Kirschtomatensalat mit

gehobeltem Parmesan, mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes(A7)

**22,90 Euro**

## **Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“**

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen (A7)

**24,50 Euro**

**Geschmorte Ochsenbäckchen**, Portweinjus, Marktgemüse

und Kartoffelpüree (A1.1, A7, A9)

**26,90 Euro**

## **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons

mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten (A1.1, A7)

**29,90 Euro**

## **Kalbsleber „Berliner Art“**

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringe, buntem Salatteller und Kartoffelpüree (A1.1, A7)

**29,90 Euro**

## **„Surf & Turf“**

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln (A2;A14)

**33,50 Euro**

## **Lammrücken**

unter der Kräuterkruste an Rosmarienjus

mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1.1, A7)

**37,50 Euro**

## Gemischte Fleischplatte

Verschiedene **Medaillons vom Rind, - Schwein- und Hähnchen,**  
**zweierlei Saucen,** mit feinem garniertem **Marktgemüse** und **Kartoffelbeilage**

für 2 Personen	<b>56,00 Euro</b>
für 3 Personen	<b>81,00 Euro</b>
für 4 Personen	<b>104,00 Euro</b>
für 5 Personen	<b>125,00 Euro</b>
für 6 Personen	<b>144,00 Euro</b>

## Leckermühler Steakspezialitäten

### **Rumpsteak**

150 g	<b>19,50 Euro</b>
200 g	<b>25,00 Euro</b>
250 g	<b>28,00 Euro</b>

### **Rinderfilet**

150 g	<b>24,00 Euro</b>
200 g	<b>30,50 Euro</b>
250 g	<b>33,50 Euro</b>


### stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	<b>6,00 Euro</b>
Bratkartoffeln (A14)	<b>4,00 Euro</b>
Kartoffelgratin (A7)	<b>4,00 Euro</b>
Pommes Frites	<b>3,50 Euro</b>
Speckbohnenbündchen	<b>4,00 Euro</b>
Broccoli	<b>3,50 Euro</b>
Frische Champignons	<b>3,50 Euro</b>
bunter Salatteller klein	<b>5,00 Euro</b>
bunter Salatteller groß	<b>8,00 Euro</b>
Kräuterbutter (A7)	<b>1,00 Euro</b>
Meerrettich	<b>0,80 Euro</b>
Pfefferrahmsauce (A7)	<b>2,50 Euro</b>
Rotweinsauce	<b>2,50 Euro</b>

## Eisspezialitäten

<b>Pur Chocolat</b>	<b>7,00 Euro</b>
Cremiges Schokoladeneis, Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)	
<b>Amarena Becher</b>	<b>8,50 Euro</b>
Zartschmelzendes Amarenaeis mit Amarenakirschen, Amarensauce, und Sahne (A7, A8)	
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>7,50 Euro</b>
Zartschmelzendes Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne (A7, A8)	
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	<b>7,00 Euro</b>
<b>Sanfter Engel</b>	<b>6,50 Euro</b>
Erfrischendes Getränk aus cremigem Vanilleeis und Orangensaft (A7, A8)	
<b>Eiszwerg Anton</b>	<b>5,50 Euro</b>
Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Sahne Schokosauce und Waffel (A7, A8)	
Hausgemachte <b>Rote Grütze</b> mit Bourbone Vanilleeis (A7, A8)	<b>7,00 Euro</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Rumpflaumen</b> und Sahne (A7, A8)	<b>8,50 Euro</b>
<b>Affogato al caffè</b>	
Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)	
<b>6,00 Euro</b>	
<b><u>Unsere Eissorten:</u></b>	
<b>Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- und Haselnusseis</b>	
<b>Kugel</b>	<b>2,00 Euro</b>
<b>Sahne</b>	<b>1,50 Euro</b>

## Dessertspezialitäten

 <b>Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur</b>	<b>5,50 Euro</b>
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern und Bourbon Vanilleeis (A1; A3; A7)	<b>9,50 Euro</b>
Duett von <b>Crème Brûlée</b> und <b>Tonkabohnen Mousse</b> (A3, A7)	<b>9,50 Euro</b>
<b>Tiramisu</b> mit Bourbon Vanilleeis und flüssiger Schokolade (A1; A3, A7)	<b>9,50 Euro</b>

Zum guten Schluss empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“ aus unserer Digestif – Auswahl,  
oder eine Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Flate wihte 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 Gerichten „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. A1.1 Weizen, A1.2 Roggen, A1.3 Gerste, A1.4 Hafer, A1.5 Dinkel, A1.6 Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Ei

A4 Fisch

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

A8 Schalenfrüchte (d.h. A8.1 Mandeln, A8.2 Haselnüsse, A8.3 Walnüsse,

A8.4 Cashewnüsse, A8.5 Pecannüsse, A8.6 Paranüsse, A8.7 Pistazien,

A8.8 Macadamianüsse, A8.9 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