

**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 !**

Menü-Empfehlung

Birnen. Sellerieschaumsuppe

A7;A9

**Rehbockrücken mit frischen Pilzen
Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

**Crêpe Suzette mit Orangenfilets, Grand Marnier
an hausgemachtem Bourbon Vanilleeis**

A1;A7

38,90 Euro

Wein-Empfehlung

Sauvignon Blanc "Bio vegan" , Lukas Kesselring, Pfalz

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

starke Mineralität, feine Säure

Fl. 0,75 l 24,00 €

Gl. 0,2 l 7,50 €

Cabernet Sauvignon- Merlot QbA tr. (Bio/ vegan)

Lukas Kesselring, Pfalz

Kraftvolle Tannine,

Aromen von dunklen reifen Beeren, vollmundig

Fl. 0,75 l 23,80 €

Gl. 0,2 l 7,00 €

Vorspeisen

Bruschetta

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

6,40 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 - Kräuter dressing, 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)

10,90 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola mit Parmesan, Pesto und Pinienkerne

12,50 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

(A1; A3; A7; A9)

4,80 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

Birnen- Sellerieschaumsuppe

(A7;A9)

5,00 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

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

mit buntem Salatteller(A7) und Pommes-frites

16,50 Euro

Hähnchenbrustfilet

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

15,50 Euro

Leckermühler Rösti - Toast

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

16,00 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten(A1;A7)

15,80 Euro

Grünkohl mit frischer und geräucherter Mettwurst,

Kasselerrücken und Bratkartoffeln (A1;A7;A10)

17,40 Euro

Mühlenteller

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

18,50 Euro

Vegetarische Küche

Kartoffel-Oliven-Paprikapfanne mit Schafskäse überbacken und buntem Salatteller (A7; A10)	11,90 Euro
„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes	13,90 Euro

Pasta Variation

Linguini's mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten, Karotten, Zwiebellauch Kirschtomaten und Ruccola	13,50 Euro
- mit Poulardenbruststreifen	+ 7,00 Euro
- mit Streifen vom Jungschweinlendchen	+ 7,00 Euro
- mit drei Riesengarnelen	+ 7,50 Euro
- mit Rinderfiletstreifen	+ 8,50 Euro

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)	19,50 Euro
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet und Riesengarnele an Champagnerschaum, buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln A4;A1;A7	24,50 Euro
In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9; A7)	24,80 Euro

Hauptgerichte

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“ mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen (A3;A7)	19,20 Euro
Rehkeulenbraten mit gefüllter Birne, frischen Champignons Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln(A1;A3;A7)	21,50 Euro
Leckermühler Filettopf Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten(A1; A7)	23,90 Euro
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Pfannenzwiebeln, Apfelingen, buntem Salatteller und Kartoffelstampf (A1, A7)	23,50 Euro
Involtini vom Jungschweinfilet mit Parmaschinken, Mozzarella und Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1;A7)	24,50 Euro
Kross gebratene halbe Bauernente an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel (A1;A7;A9)	24,50 Euro
„Surf & Turf“ Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Rosmarienkartoffeln (A2)	26,80 Euro
Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarijenjus mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin(A1;A7)	29,20 Euro
Hirschrücken an Kirschsoße, buntem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln <u>A1;A7</u>	31,90 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	45,00 Euro
für 3 Personen	62,50 Euro
für 4 Personen	79,00 Euro
für 5 Personen	94,50 Euro
für 6 Personen	109,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	17,50 Euro
200 g	20,00 Euro
250 g	23,00 Euro

Rinderfilet

150 g	21,50 Euro
200 g	25,00 Euro
250 g	28,00 Euro

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(A7)	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle ^(A8;A3)	3,50 Euro
Kartoffelgratin ^(A7)	3,50 Euro
Pommes Frites	3,50 Euro
Speckbohnenbündchen	3,90 Euro
Broccoli	3,00 Euro
frische Champignon	3,00 Euro
bunter Salatteller klein	3,50 Euro
bunter Salatteller groß	6,00 Euro
Kräuterbutter ^(A7)	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce ^(A7)	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

Eisspezialitäten

Pur Chocolat

Cremiges Schokoladeneis, gekrönt mit Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7;A8) **5,00 Euro**

Amarena Becher

Zartschmelzendes Amarenaeis mit Amarenakirschen, Amarenasauce, und Sahne (A7; A8) **6,50 Euro**

Eierlikörbecher

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

Eiskaffee oder Eisschokolade

5,50 Euro

Sanfter Engel

Erfrischendes Getränk aus cremigem Vanilleeis in Orangensaft (A7; A8) **4,00 Euro**

Eiszwerg Anton

Leckeres Eis, Vanille- und Schokoladengeschmack, garniert mit Sahne Schokosauce und Waffel (A7;A8) **3,50 Euro**

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

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

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena und Haselnusseis

Kugel **1,30 Euro**

Sahne **0,50 Euro**

Dessertspezialitäten

Kaiserschmarrn mit Rosinen und gehobelten Mandelspitter, Blaubeerragout und Vanilleeis (A3;A7;A8) **8,90 Euro**

Duett von Marc de Champagnemousse und Creme bruelle (A3 ;A7) **8,90 Euro**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Sabayone und Bourbon Vanilleeis (A3;A7;A8) **8,90 Euro**

Käseauswahl(A7) **12,40 Euro**

Käseauswahl(A7) klein **8,90 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 Queenlandnüsse)

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