

**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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

## Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blaubberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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

## Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle** und **Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit **Blauberragout** und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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

**13,90 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

**15,50 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat

A1;A7

**15,90 Euro**

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

**23,90 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

**25,00 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

**32,40 Euro**

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blaubberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin – Wild Berry – Lemon –  
frische Erdbeeren – Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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

## Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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

**13,90 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

**15,50 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat

A1;A7

**15,90 Euro**

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

**23,90 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

**25,00 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

**32,40 Euro**

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle** und **Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit **Blauberragout** und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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

**13,90 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

**15,50 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat

A1;A7

**15,90 Euro**

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

**23,90 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

**25,00 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

**32,40 Euro**

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blaubberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blaubberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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

**13,90 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

**15,50 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat

A1;A7

**15,90 Euro**

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

**23,90 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

**25,00 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

**32,40 Euro**

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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

## Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blaubberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle** und **Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit **Blauberragout** und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blaubberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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

**13,90 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

**15,50 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat

A1;A7

**15,90 Euro**

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

**23,90 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

**25,00 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

**32,40 Euro**

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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

## Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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

**13,90 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

**15,50 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat

A1;A7

**15,90 Euro**

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti

A1;A7

**23,90 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

**25,00 Euro**

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

**32,40 Euro**

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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

## Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin - Wild Berry - Lemon -  
frische Erdbeeren - Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle und Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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



**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** 6,00 Euro  
A7;A9

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter 13,90 Euro  
A1;A7

### **Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter klein 8,50 Euro  
A1;A7 groß 11,50 Euro

### **Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl  
**oder** in Rahmsauce 15,50 Euro  
A1;A7

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat 15,90 Euro  
A1;A7

**Schweinelendchen** im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter,  
buntem Salatteller und Berner-Rösti 23,90 Euro  
A1;A7

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit frischen Pfifferlingen,  
Champagnerschaum und Bratkartoffeln 25,00 Euro  
A4;A1;A7

**Rehrücken** „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Spätzle 32,40 Euro  
A1;A7

# Unsere Menü-Empfehlung

**Cremesuppe vom Pfifferling**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen**

**Marktgemüse und Spätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Quarkmousse mit Blauberragout und frischen Früchten (A3,A7,A8)

**43,00 Euro**

# Unser Sommer-Aperitif

**Pink- Gin Spritz**

Pink Gin – Wild Berry – Lemon –  
frische Erdbeeren – Minze

**Gl. 0,2 l**

**5,00 €**

# Wein-Empfehlung

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

Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi,

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

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

**6,40 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)

**10,90 Euro**

## Suppen

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

**4,80 Euro**

### **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

**4,80 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**

## **Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

**18,50 Euro**

## Vegetarische Küche

### **„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen**

gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes

**13,90 Euro**

## Aus der Fischküche

### **Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln A4,A7

**14,50 Euro**

### **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**

## Hauptgerichte

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

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (A3,A7)

**19,50 Euro**

### **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1,A7)

**23,90 Euro**

### **Involtini vom Jungschweinfilet** mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüsereigen und Kartoffelgnocchi (A1,A7)

**25,50 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

frische Pfifferlinge	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>(A7)</sup>	5,00 Euro
Bratkartoffeln	3,50 Euro
Käsespätzle <sup>(A8,A3)</sup>	3,50 Euro
Kartoffelgratin <sup>(A7)</sup>	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 <sup>(A7)</sup>	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce <sup>(A7)</sup>	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

## Eisspezialitäten

## Dessertspezialitäten

Duett von **Creme brulle** und **Blaubeersorbet** <sup>(A3,A7)</sup> **8,90 Euro**

Quarkmousse mit **Blauberragout** und frischen Früchten <sup>(A3,A7,A8)</sup> **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 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