

**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/ Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis A7;A9	5,00 Euro
mit gebratener Riesengarnele	7,50 Euro
Feldsalat mit Speck und Kracherle , gebratenen Rehfiletstreifen, Baguette und Butter A1;A7	10,90 Euro

Bayrische Schmankerl

Zwei Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezeln jede weitere Weißwurst (A1;A7;A9)	7,50 Euro + 2,50 Euro
Bayrischer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebel, Brotkorb (A1;A9)	11,50 Euro
Leberkäse mit Spiegelei, Senf und Bratkartoffeln (A1;A9)	13,50 Euro
Bayrischer Schweinsbraten an Dunkelbier Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel	16,50 Euro

Wild auf Wild

Rehkeulenbraten mit zweierlei Birne, frischen Champignons Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln (A1;A3;A7)	23,90 Euro
Hirschrücken an Kirschsoße, buntem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln A1;AZ	33,90 Euro
Rehrücken „rosagebraten“ an Cassissauce, buntem Marktgemüse und Butterspätzle A1;AZ	34,90 Euro

Unsere Menü-Empfehlung

Cremesuppe Hokkaidokürbis

A1;A9

**Rehbockrücken rosa gebraten,
Marktgemüse und Butterspätzle**

A1;A7

Variation vom **Tonkabohnenmousse** und **Himbeerparfait** (A3,A7,A8)

45,00 Euro

Unser Apertifempfehlung

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)

6,90 Euro

Hausgebeizter Lachs

an Senf- Honig- Dillsauce mit Reibeplätzchen

und Salatsträußchen (A3,A10)

9,80 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

an Balsamico - Kräuterdressing, Baguette und Butter (A1,A10)

9,90 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)

11,90 Euro

Rindercarpaccio

Olivenöl, Rucola mit geriebenen Parmesan, Pesto und Pinienkerne

12,50 Euro

Suppen

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

4,80 Euro

Tomatencremesuppe

mit Mandelblättern und Ginsahne verfeinert (A7,A9)

4,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe

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

5,30 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat

Marktfrische Blattsalate mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen,

Tomaten, Gurken und Kräutercroûtons (A1, A7)

groß 10,50 Euro

klein 7,00 Euro

Italienischer Salat

Knackige Blattsalate mit Ei(A3), Oliven, Peperoni, Thunfisch (A4),

roten Zwiebeln, Gurken und Tomaten

groß 11,20 Euro

klein 7,50 Euro

Gourmetsalat

Garnelen(A2) am Spieß gebraten mit Knoblauch verfeinert,

auf gemischten Blattsalaten

groß 11,20 Euro

klein 7,50 Euro

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

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

Bekanntes

Hähnchenbrustfilet

an Curryrahmsauce mit frischen Früchten,

buntem Salatteller und Basmatireis (A7)

16,50 Euro

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

mit buntem Salatteller (A7) und Pommes-frites

16,90 Euro

Leckermühler Rösti – Toast

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen

und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3,A7,A10)

16,50 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1,A7)

16,80 Euro

Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

(A7)

18,50 Euro

Vegetarische Küche

Kartoffel–Oliven–Paprikafanne mit Schafskäse überbacken
und buntem Salatteller (A7,A10) **12,90 Euro**

„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen
gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes **14,90 Euro**

Pasta Variation

Linguini's mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,
Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Ruccula **13,50 Euro**

- mit **Poulardenbruststreifen** **+ 7,00 Euro**
- mit Streifen vom **Jungschweinlendchen** **+ 7,00 Euro**
- mit drei **Riesengarnelen** **+ 7,50 Euro**
- mit **Rinderfiletstreifen** **+ 8,50 Euro**

Aus der Fischküche

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

Im ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“
mit Sahnesalat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1,A7) **19,50 Euro**

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet
an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9,A7) **25,00 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit zwei Riesengarnelen, Dillsauce
buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln **26,00 Euro**
A4;A1;A7

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbequesauce und frittierten Kartoffelspalten

16,90 Euro

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

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringen, buntem Salatteller

und Kartoffelstampf (A1, A7)

23,90 Euro

Involtini vom Jungschweinfilet mit Parmaschinken, Mozzarella und

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

26,50 Euro

Kross gebratene halbe Ente an Orangensauce

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

(A1;A7;A9)

28,50 Euro

„Surf & Turf“ Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Rosmarienkartoffeln (A2)

28,80 Euro

Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarijenjus

mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin(A1,A7)

33,20 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	47,00 Euro
für 3 Personen	64,50 Euro
für 4 Personen	81,00 Euro
für 5 Personen	96,50 Euro
für 6 Personen	111,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

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

Rinderfilet

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

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

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

Eisspezialitäten

Pur Chocolat

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

Amarena Becher

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

Eierlikörbecher

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

Eiskaffee oder Eisschokolade

5,50 Euro

Sanfter Engel

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

Eiszwerg Anton

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

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

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

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena und Haselnusseis

Kugel **1,30 Euro**

Sahne **1,00 Euro**

Dessertspezialitäten

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

Quarkknödel mit Marillen gefüllt, Vanilleeis, und Früchtegarnitur **8,90 Euro**

Duett von **Creme bruelle** und **Blaubeersorbet** (A3,A7) **8,90 Euro**

Variation vom **Tonkabohnenmousse** und **Himbeerparfait** (A3,A7,A8) **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