

**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

6,50 Euro

Vorspeisen und kleine Gerichte

Frische Pfifferlinge mit Toast und Butter

A1;A7

14,90 Euro

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen

Baguette und Butter

A1;A7

klein

9,50 Euro

groß

12,50 Euro

Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl

oder in Rahmsauce

A1;A7

17,50 Euro

Hauptgerichte

Pfifferlinge à la creme mit Semmelknödel und

marktfischem Blattsalat

A1;A7

17,90 Euro

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit frischen Pfifferlingen

buntem Salatteller und Bratkartoffeln

21,90 Euro

Maispouardenbrust mit frischen Pfifferlingen an Kräuterrahmsauce,

buntem Salatteller und Schupfnudeln

A1;A7

25,50 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischen Pfifferlingen

Dillsauce, buntem Salatteller und hausgemachte Tomatennudeln

A1;A7

28,90 Euro

Rumpsteak (ca.150 g) mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter

buntem Salatteller und Bratkartoffeln

A4;A1;A7

29,80 Euro

Rehrücken „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,

buntem Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

36,50 Euro

Unser Saisonmenü

Cremesuppe vom Pfifferling

A1;A9

Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen

Marktgemüse und Spätzle

A1;A7

Crepe mit Beerenragout und weißem Schokoladenmousse

(A3, A7, A8)

47,00 Euro

Wein-Empfehlung

Blanc de Noir QbA, Weingut Pauser, Rheinhessen, Deutschland

Erfrischende, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten

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 Salat-Sträußchen (A3, A10)

10,50 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten
an Balsamico - Kräuterdressing, Baguette und Butter (A1, A10)

9,50 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)

12,00 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, kaltgepressten Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

13,50 Euro

Suppen

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

5,80 Euro

Tomatencremesuppe

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

5,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe

mit Pernod verfeinert und Käse-Croûton (A1, A7, A9)

6,30 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat groß 11,50 Euro klein 8,00 Euro

Marktfrische Blattsalate mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Tomaten, Gurken und Kräutercroûtons (A1, A7)

Italienischer Salat groß 12,00 Euro klein 8,50 Euro

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

Gourmetsalat groß 12,00 Euro klein 8,50 Euro

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

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

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

Bekanntes

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

mit buntem Salatteller (A7) und Pommes-frites **17,90 Euro**

Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) **17,50 Euro**

Leckermühler Rösti – Toast

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

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1, A7) **17,50 Euro**

Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,
Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7) **19,50 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 Rucola **13,50 Euro**

zuzüglich:

- mit Streifen von der **Poularden Brust** **7,00 Euro**
- mit Streifen vom **Jungschweinlendchen** **8,00 Euro**
- mit drei **Riesengarnelen** **8,50 Euro**
- mit **Rinderfiletstreifen** **9,50 Euro**

Aus der Fischküche

Paniertes Rotbarschfilet in Butter gebraten
mit Sahn Salat und Petersilienkartoffeln (A1, A3, A7) **19,50 Euro**

Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“
mit Sahn Salat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1, A7) **22,00 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit Riesengarnele
an Hummerschaumsauce, buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln (A4, A1, A7) **27,50 Euro**

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet
an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9, A7) **27,80 Euro**

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbequesauce und frittierten Kartoffelspalten

17,90 Euro

Streifen von der Poularden-Brust

auf Rucola-Kirschtomatensalat mit

gehobeltem Parmesan, Anti-Pasti-Gemüse und Süßkartoffel-Pommes

(A7)

18,90 Euro

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstlinchen (A3, A7)

21,00 Euro

Leckermühler Filettopf

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1, A7)

25,90 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringe, buntem Salatteller

und Kartoffelstampf (A1, A7)

25,90 Euro

Involtini vom Jungschweinfilet

mit Parmaschinken, Mozzarella und

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

27,50 Euro

„Surf & Turf“

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten-Chutney auf grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln (A2)

29,80 Euro

Lammrücken

unter der Kräuterkruste an Rosmarienjus

mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1, A7)

35,50 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	50,00 Euro
für 3 Personen	72,00 Euro
für 4 Personen	92,00 Euro
für 5 Personen	110,00 Euro
für 6 Personen	126,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	18,50 Euro
200 g	21,00 Euro
250 g	24,00 Euro

Rinderfilet

150 g	23,00 Euro
200 g	26,50 Euro
250 g	29,50 Euro

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	6,00 Euro
Bratkartoffeln	4,00 Euro
Käsespätzle (A8, A3)	4,00 Euro
Kartoffelgratin (A7)	4,00 Euro
Pommes Frites	3,50 Euro
Speckbohnenbündchen	4,00 Euro
Broccoli	3,50 Euro
Frische Champignon	3,50 Euro
Frische Pfifferlinge	6,50 Euro
bunter Salatteller klein	4,00 Euro
bunter Salatteller groß	7,00 Euro
Kräuterbutter (A7)	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce (A7)	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro

Eisspezialitäten

Pur Chocolat	5,50 Euro		
Cremiges Schokoladeneis, gekrönt mit Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)			
Amarena Becher	7,00 Euro		
Zartschmelzendes Amarenaeis mit Amarenakirschen, Amarensauce, und Sahne (A7, A8)			
Eierlikörbecher	6,00 Euro		
Zartschmelzendes Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne garniert (A7, A8)			
Eiskaffee oder Eisschokolade	6,00 Euro		
Sanfter Engel	4,50 Euro		
Erfrischendes Getränk aus cremigem Vanilleeis mit Orangensaft (A7, A8)			
Eiszwerg Anton	3,50 Euro		
Leckeres Eis, Vanille- und Schokoladengeschmack, garniert mit Sahne Schokosauce und Waffel (A7, A8)			
Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbone Vanilleeis (A7, A8)	6,50 Euro		
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (A7, A8)	7,00 Euro		
Affogato al caffè			
Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)		5,50 Euro	
Unsere Eissorten:			
Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- und Haselnusseis			
Kugel	1,50 Euro	Sahne	0,80 Euro

Dessertspezialitäten

Crêpe mit Beerenragout und weißem Schokoladenmousse	8,90 Euro
Duett von Creme brulle und Blaubeersorbet (A3, A7)	8,90 Euro
Variation von 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 Gerichten „Spuren von Allergenen“ enthalten sein können,
z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung oder bei der Anlieferung über den Lieferanten usw.

Unsere Cremesuppen und Saucen sind ausnahmslos mit Stärke gebunden,
in den Ansätzen von Grundsaucen, Gemüsebrühen und Fleischbrühen ist Sellerie enthalten.

Der Großteil an Gemüsebeilagen wird glasiert und enthält durch Butter Lactose.

Sollten Sie allergisch gegen eines der unten aufgeführten Allergene sein,
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen und nochmals darauf hinzuweisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Andrea & Klaus Niemann und das Team der Leckermühle

A1 glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Ei

A4 Fisch

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

A8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, 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