

**Familie Niemann
und das Team der Leckermühle**

heißen Sie in der Leckermühle herzlichst willkommen.



**Da wir alle Gerichte stets frisch und mit großer Sorgfalt zubereiten
und marktfrische Produkte, Fisch und Fleisch aus der Region verarbeiten,
hoffen wir,**

Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,
teilen Sie es uns gerne mit, damit wir Ihren
Wünschen gerecht werden können.**

**Familie Niemann
und das Team der Leckermühle
wünschen Ihnen beim Studieren der Speisekarte viel Spaß
und einen guten Appetit!**

Unsere Saison - Empfehlung

Suppen/ Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis	6,00 Euro
<small>A7;A9</small>	
mit gebratener Riesengarnele	8,50 Euro
Bunte Blattsalate mit Kracherle, gebratenen Rehfiletstreifen, Baguette und Butter	13,00 Euro
<small>A1;A7</small>	
Leberknödelsuppe mit Eierflädle	6,00 Euro
<small>A7;A3;A1</small>	

Bayrische Schmankerl

Zwei Weißwürste mit Laugenbrezeln, süßer Senf	8,00 Euro
jede weiter Weißwurst	2,50 Euro
<small>A7;A3;A1</small>	
Münchener Sauerbraten an Apfel- Rosinensauce mir Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	23,80 Euro
<small>(A1;A7;A9)</small>	
Leberkäse mit Spiegelei, Senf und Bratkartoffeln	16,50 Euro
<small>(A1;A9)</small>	
Bayrischer Schweinsbraten an Dunkelbier Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel	19,90 Euro
<small>(A1;A7;A9)</small>	
Kross gebratene halbe Ente an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	35,90 Euro
<small>(A1;A7)</small>	

Wild auf Wild

Rehkeulenbraten mit zweierlei Birne, frischen Champignons Speckrosenkohl, Herzoginkartoffeln	29,90 Euro
<small>A1;A3;A7;A9</small>	
Wildschweintrüffelmedaillon an Kirschsoße, buntem Marktgemüse Herzoginkartoffeln	34,90 Euro
<small>A1;A7;A9</small>	
Rehrücken „rosagebraten“ an Cassissauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	39,90 Euro
<small>A1;A7;A9</small>	
Geschnetzelte Wildentenbrust mit frischen Lauchzwiebeln, Cranberrys, buntem Salatteller, Kartoffelkroketten	27,50 Euro
<small>A1;A7;A9</small>	

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

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

6,90 Euro

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamicodressing

und Knoblauchbaguette (A1.1, A3, A10)

13,00 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

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

10,00 Euro

Leckermühler Vorspeisenvariation

Geflügelspieß mit Ananas, Geflügelrolle mit Paprika,

Melone mit Knochenschinken, Räucherlachsscheibe, Garnele im Teigmantel

gegrillte Champignons und Oliven an süß saurer Asiasauce,

Baguette und Butter (A1.1, A2, A4)

13,00 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, kalt gepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

13,50 Euro

Suppen

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

5,80 Euro

Tomatencremesuppe

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

5,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe

mit Pernod verfeinert und Käse-Croûton (A1.1, A7, A9)

6,30 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat groß 12,50 Euro klein 8,50 Euro

Marktfrische Blattsalate mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Tomaten, Gurken und Kräutercroûtons (A1.1, A7)

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

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

Gourmetsalat groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

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

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

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

Bekanntes

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-frites 14,90 Euro

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

zzgl. buntem Salatteller (A7) 5,00 Euro

Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsauce

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

Leckermühler Rösti – Toast

Zwei Medallions vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen

und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A10) 17,00 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

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

Mühlenteller zwei Medallions vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7) 23,90 Euro

Vegetarische Küche

Buddha Bowl mit Basmatireis, Paprika, Zucchini, Karotten

Rote Zwiebeln Avocado und geröstete Nüsse,

(A8.2,A8.3,A8.4) „vegan“

14,90 Euro

„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

(A7)

14,90 Euro

Pasta Variation

Linguini's mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,

Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola

(A1.1, A7)

13,50 Euro

zuzüglich:

– mit Streifen von der **Poularden Brust**

9,00 Euro

– mit Streifen vom **Jungschweinlendchen**

9,00 Euro

– mit drei **Riesengarnelen**

9,00 Euro

– mit **Rinderfiletstreifen**

10,50 Euro

Aus der Fischküche

Frische holländische Matjesfilets an Hausfrauensauce

mit Bratkartoffeln A4:A7

15,90 Euro

Paniertes Rotbarschfilet in Butter gebraten

mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1; A3; A7)

19,50 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

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

26,50 Euro

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet

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

29,80 Euro

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbequesauce und frittierten Kartoffelspalten

18,90 Euro

Streifen von der Poularden-Brust

auf Rucola-Kirschtomatensalat mit

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

22,90 Euro

Rahmgeschnetztes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen (A7)

24,50 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen, Portweinjus, Marktgemüse

und Kartoffelpüree (A1.1, A7, A9)

26,90 Euro

Leckermühler Filettopf

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons

mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten (A1.1, A7)

29,90 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

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

28,90 Euro

„Surf & Turf“

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten-Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln (A2)

33,50 Euro

Lammrücken

unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus

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

37,50 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	56,00 Euro
für 3 Personen	81,00 Euro
für 4 Personen	104,00 Euro
für 5 Personen	125,00 Euro
für 6 Personen	144,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	19,50 Euro
200 g	25,00 Euro
250 g	28,00 Euro

Rinderfilet

150 g	24,00 Euro
200 g	30,50 Euro
250 g	33,50 Euro

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

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

Eisspezialitäten

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

Dessertspezialitäten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Bourbon Vanilleeis (A3; A7)	9,50 Euro
Duett von Crème Brûlée und Mascarpone mousse mit frischen Früchten (A3, A7)	9,50 Euro
Variation vom Quarkmousse und Himbeerparfait an Mangoragout (A3, A7, A8)	9,50 Euro

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. A1.1 Weizen, A1.2 Roggen, A1.3 Gerste, A1.4 Hafer, A1.5 Dinkel, A1.6 Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Ei

A4 Fisch

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

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

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

A8.8 Macadamianüsse, A8.9 Queenslandnüsse)

A9 Sellerie

A10 Senf

A11 Sesamsamen

A12 Lupinen

A13 Weichtiere

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im zubereiteten Produkt