

**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!**

Die Leckermühler Spargelküche

Spargelcremesuppe (A7)	6,90 Euro
mit Fjordlachs-Würfel (A7, A4)	8,70 Euro
mit Knochenschinkenstreifen	8,00 Euro

Leckermühler Spargeltoast (A1, A7)

Stangenspargel auf Toast mit Kochschinken und Käse überbacken **22,90 Euro**

Leckermühler Spargeltasche (A1, A3, A7)

Stangenspargel im Schinkenflädle

mit einem kleinen Schnitzel und holländischer Sauce **28,20 Euro**

Hauptgänge

Stangenspargel	(500g brutto) (A7)	22,50 Euro
Stangenspargel	(250g brutto) (A7)	19,00 Euro

mit holländischer Sauce (A7, A3), und Butterkartoffeln (A7)

Dazu reichen wir nach Wahl:

zuzüglich:

Rührei (aus 3 Eier) (A3)		5,10 Euro
Knochenschinken Schinken	80 g	9,00 Euro
Gekochter Schinken	80 g	7,00 Euro
Schinken gemischt	80 g	8,00 Euro
Paniertes Jungschweinerückenschnitzel (A1, A3)	90-100 g	7,00 Euro
Schweinemedallions mit Kräuterbutter (A7)	90-100 g	8,50 Euro
Gebratenes Fjordlachsfilet (180 g) (A7)		19,50 Euro
Rumpsteak (150g)		22,50 Euro
Rinderfilet (150g)		27,60 Euro

Unser Spargelangebot

Stangenspargel zum Sattessen

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, panierte Schweinerückenschnitzel, Kräuterrührei, roher und gekochter Schinken, Petersilienkartoffeln und Kräuterflädle

ab 2 Personen	44,80 Euro p.P.
ab 4 Personen	42,80 Euro p.P.
ab 10 Personen	41,50 Euro p.P.
ab 20 Personen	40,00 Euro p.P.

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

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

7,90 Euro



ohne Parmesan

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamico Kräuterdressing

und Knoblauch-Baguette (A1.1, A3, A10)

14,90 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

an Balsamico-Kräuter-Dressing, Baguette und Butter (A1.1, A10)

11,50 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 (A1.1, A2, A4)

14,90 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

15,50 Euro

Suppen

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

6,70 Euro

Tomatencremesuppe

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

6,70 Euro

Curry- Lauchsuppe mit Kokosmilch mit Sahne verfeinert (A9)

6,90 Euro

zzgl. Poulardenbruststreifen

2,90 Euro



Ohne Sahne

6,90 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat groß 14,40 Euro klein 9,80 Euro

Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Tomaten, Gurken und Kräuter Croutons (A1.1, A7)

Italienischer Salat groß 15,00 Euro klein 10,40 Euro

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

Gourmetsalat groß 15,00 Euro klein 10,40 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 17,00 Euro

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

buntem Salatteller (A7) zzgl. 5,80 Euro

Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) 22,40 Euro

Leckermühler Rösti - Toast

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen
und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A10) 19,50 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1.1, A7) 21,30 Euro

Mühlenteller zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7; A14) 25,00 Euro

Vegetarische/ Vegane Küche



Gemüsecurry mit Kokos verfeinert, bunter Salatteller und Basmatireis

19,40 Euro

„**Gemüseteller**“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

18,30 Euro

(A7)



ohne Parmesan



Schupfnudeln mit gebratenem Gemüse, Tomaten, hausgemachtem

Kräuter- Nuss Pesto und Wildkräutersalat

18,30 Euro

(A1.1, A8.2, A8.3, A8.4)

Pasta Variation

Linguini's mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,

Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola

15,50 Euro

(A1.1, A7)

zuzüglich:

- mit Streifen von der **Poularden Brust**

10,30 Euro

- mit Streifen vom **Jungschweinlendchen**

10,30 Euro

- mit drei **Riesengarnelen**

10,30 Euro

- mit **Rinderfiletstreifen**

12,00 Euro

Aus der Fischküche

Paniertes Rotbarschfilet in Butter gebraten

mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1; A3; A7)

22,40 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

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

30,50 Euro

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet

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

34,30 Euro

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbecue Sauce und frittierten Kartoffelspalten

22,90 Euro

Streifen von der Poularden-Brust

auf Ruccola-Kirschtomatensalat mit
gehobeltem Parmesan, mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes^(A7)

26,30 Euro

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen ^(A7)

28,20 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen, Portweinjus, Marktgemüse

und Kartoffelpüree ^(A1.1, A7, A9)

30,90 Euro

Leckermühler Filettopf

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons
mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten ^(A1.1, A7)

34,40 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

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

34,40 Euro

„Surf & Turf“

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit
Schalotten-Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln ^(A2;A14)

38,50 Euro

Lammrücken

unter der Kräuterkruste an Rosmarienus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin ^(A1.1, A7)

43,00 Euro

Rehrücken „rosagebraten“ an Cassissauce,

buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin ^(A1;A7;A9)

43,50 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	64,40 Euro
für 3 Personen	93,20 Euro
für 4 Personen	119,60 Euro
für 5 Personen	143,80 Euro
für 6 Personen	165,60 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	22,50 Euro
200 g	28,80 Euro
250 g	32,20 Euro

Rinderfilet

150 g	27,60 Euro
200 g	35,00 Euro
250 g	38,50 Euro

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	6,90 Euro
Bratkartoffeln (A14)	4,60 Euro
Kartoffelgratin (A7)	4,60 Euro
Pommes Frites	4,00 Euro
Speckbohnenbündchen	4,60 Euro
Broccoli	4,00 Euro
Frische Champignons	4,00 Euro
bunter Salatteller klein	5,80 Euro
bunter Salatteller groß	9,20 Euro
Kräuterbutter (A7)	1,20 Euro
Meerrettich	0,90 Euro
Pfefferrahmsauce (A7)	3,00 Euro
Rotweinsauce	3,00 Euro

Eisspezialitäten

Pur Chocolat **7,50 Euro**
2 Kugeln cremiges Schokoladeneis, Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)

Amarena Becher **8,50 Euro**
2 Kugeln zartschmelzendes Amarena Eis mit Amarena Kirschen, Amarena Sauce, und Sahne (A7, A8)

Eierlikörbecher **8,00 Euro**
2 Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis mit **hausgemachtem** Eierlikör und Sahne (A7, A8)

Eiskaffee oder Eisschokolade
2 Kugel zartschmelzendes Vanilleeis mit geeister Schokolade oder Kaffee **7,50 Euro**

Sanfter Engel **7,50 Euro**
2 Kugel cremiges Vanilleeis und Orangensaft (A7, A8)

Cookie bowl **8,50 Euro**
1 Kugel Haselnusseis, 1 Kugel zartschmelzendes Tiramisueis, Schokosauce, Blaubeerragout, Cookie und Sahne

Hausgemachte **Rote Grütze** mit 1 Kugel Bourbone Vanilleeis (A7, A8) **7,50 Euro**

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (A7, A8) **9,50 Euro**

Affogato al caffè
1 Kugel Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8) **6,90 Euro**

Unsere Eissorten:

Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- Tiramisu- und Haselnusseis

Kugel **2,30 Euro** **Sahne** **1,70 Euro**

Dessertspezialitäten



Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur und Mangospiegel

6,30 Euro

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und 1 Kugel Bourbon Vanille Eis (A1; A3; A7)

10,90 Euro

Duett von **Crème Brûlée und Mascarpone Mousse**
an marinierte Erdbeeren

(A3, A7)

10,90 Euro

Basilikum- Mousse mit Erdbeeren und Rhabarber- Sorbet
(A1; A3, A7)

10,90 Euro

Zum guten Schluss **empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“ aus unserer Digestif – Auswahl,**
oder eine Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Flate wihite 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