

**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)	8,90 Euro
mit Fjordlachs-Würfel (A7, A4)	10,50 Euro
mit Knochenschinkenstreifen	9,50 Euro

Leckermühler Spargeltoast (A1, A7)	
Stangenspargel auf Toast mit Kochschinken und Käse überbacken	26,90 Euro

Leckermühler Spargeltasche (A1, A3, A7)	
Stangenspargel im Schinkenflädle mit einem kleinen Schnitzel und holländischer Sauce	32,00 Euro

Hauptgänge

Stangenspargel (3-4 Stangen)	(netto 230g-250g) (A7)	21,50 Euro
Stangenspargel (6-7 Stangen)	(netto 350g-370g) (A7)	28,50 Euro

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

<u>Dazu reichen wir nach Wahl:</u>		<u>zuzüglich:</u>
Rührei (aus 3 Eier) (A3)		5,70 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 (A7)	90-100 g	8,50 Euro
Gebratenes Fjordlachsfilet (180 g) (A7)		19,50 Euro
Rumpsteak (150g)		23,50 Euro
Rinderfilet (150g)		28,60 Euro

Unser Spargelangebot

Stangenspargel zum Sattessen

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

ab 2 Personen	46,80 Euro p.P.
ab 4 Personen	44,80 Euro p.P.
ab 10 Personen	43,50 Euro p.P.
ab 20 Personen	42,00 Euro p.P.

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

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

8,90 Euro



ohne Parmesan

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamico Kräuterdressing

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

16,90 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

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

14,50 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)

16,90 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

16,90 Euro

Suppen

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

7,00 Euro

Tomatencremesuppe

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

8,00 Euro

Curry- Lauchsuppe mit Kokosmilch mit Sahne verfeinert (A9)

8,00 Euro

zzgl. Poulardenbruststreifen

3,00 Euro



Ohne Sahne

8,00 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat groß 16,90 Euro klein 11,90 Euro

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

Italienischer Salat groß 17,50 Euro klein 12,90 Euro

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

Gourmetsalat groß 17,50 Euro klein 12,90 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) 23,90 Euro

Leckermühler Rösti - Toast

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen

und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A1) 19,50 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1.1, A7) 23,50 Euro

Mühlenteller zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7; A14) 27,50 Euro

Vegetarische/ Vegane Küche



Gemüsecurry mit Kokos verfeinert, Falafel

bunter Salatteller und Basmatireis

19,90 Euro

„**Gemüseteller**“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

19,30 Euro

(A7)



ohne Parmesan



Gemüsebowl mit fruchtigem Curryreis,

buntes Gemüse, Edamame und gerösteten Nüssen (A8.3, A8.4)

19,90 Euro

Pasta Variation

Spaghetti mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,

Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola

15,50 Euro

mit Olivenöl oder in Rahm

(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)

24,40 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

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

33,00 Euro

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet

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

36,00 Euro

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbecue Sauce und frittierten Kartoffelspalten

23,90 Euro

Streifen von der Poularden-Brust

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

26,30 Euro

Rheinischer Sauerbraten an Apfel- Rosinensauce,

Apfelrotkohl, Kartoffelknödel ^(A1; A7; A9)

28,50 Euro

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

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

29,50 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen, Portweinjus, Marktgemüse

und Kartoffelpüree ^(A1.1, A7, A9)

33,50 Euro

Leckermühler Filettopf

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

35,40 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

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

35,40 Euro

„Surf & Turf“

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

39,50 Euro

Sous Vide gegarter Kalbrücken unter der Bärlauch Kruste

an Schalotten- Balsamicojus, grüner Spargel, wilder Brokkoli, Röstinchen

42,50 Euro

Lammrücken

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

43,50 Euro

Rehrücken „rosagebraten“ an Cassis Sauce,

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

45,90 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	68,00 Euro
für 3 Personen	99,00 Euro
für 4 Personen	128,00 Euro
für 5 Personen	155,00 Euro
für 6 Personen	180,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	23,50 Euro
200 g	29,80 Euro
250 g	33,20 Euro

Rinderfilet

150 g	28,60 Euro
200 g	36,00 Euro
250 g	39,50 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	12,00 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 heißen Waldbeeren und Sahne (A7, A8)	9,00 Euro
Affogato al caffè	
1 Kugel Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)	6,90 Euro
<u>Unsere Eissorten:</u>	
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 mit frischen Früchten (A3, A7)	10,90 Euro
Dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Heidelbeerkompott und frischen Früchten (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