



Zum Mühlenteich

HOTEL · RESTAURANT · CAFÉ

Liebe Gäste,

es ist uns eine große Freude, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen schöne, genussvolle Stunden in unserem Restaurant und Café „Zum Mühlenteich“.

Neben einer umfangreichen Menükarte und hausgebackenem Kuchen, bieten wir auch täglich eine ausgewogene Frühstücksauswahl an.

Werfen Sie gerne einen Blick in unsere separate Frühstückskarte.

Sie planen ein Familienfest, ein Geschäftsessen oder einfach einen netten

Abend mit Freunden? Sprechen Sie uns an, wir planen Ihre Feier gerne mit Ihnen.

Falls Sie noch Wünsche haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen,

wir erfüllen sie gerne!

Familie Lau

& Team

Für weiterführende Informationen über potentiell Allergen wirksame Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Aperitif

SEKT
auch alkoholfrei, 0,1 l _____ 3,00€

PROSECCO
0,1 l _____ 4,00€

SHERRY
trocken oder medium, 5 cl _____ 3,50€

MARTINI BIANCO
5 cl _____ 3,50€

CAMPARI
pur, 2 cl _____ 2,50€
mit Orangensaft, 0,2 l _____ 5,50€

APEROL SPRITZ
Prosecco, Aperol und Soda Wasser,
0,2 l _____ 6,00€

LILLET WILD BERRY
Lillet White Blanc, Wild Berry
Beeren und Eis, 0,2 l _____ 6,00€

HUGO
Prosecco mit Holunderblüten-Sirup,
Soda Wasser, frischer Minze und
Limetten, 0,2 l _____ 6,00€

ZERO BERRY
Sekt mit Schweppes Wild Berry und
Bitter Sirup,
auch alkoholfrei, 0,2 l _____ 4,50€

ANNA
Rhabarbernektar mit Sekt,
auch alkoholfrei, 0,2 l _____ 6,00€

MARTINI TONIC alkoholfrei
Martini Vibrante mit Tonicwater,
Eis und Orangenscheibe, 0,2 l _____ 6,00€

Starter

Vorspeisen

BROT & AIOLI

Brotkorb
mit hausgemachter Aioli _____ 4,50€

RIESENGARNELEN

mit Knoblauch-Kräutersauce
und Ciabatta _____ 10,50€

ANTIPASTI

„nach Art des Hauses“,
mit Ciabatta _____ 8,00€

BRUSCHETTA

mit Tomatenwürfel, Knoblauch und
Parmesan _____ 5,80€

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL (6 Stk.)

knusprig gebraten _____ 4,20€

KLEINER VORSPEISENTELLER

mit Antipasti, Bruschetta, Pflaumen
im Speckmantel, Oliven und
Brotkorb _____ 12,50€

Suppen

CURRYCREMESUPPE

mit Früchten und
Mandel-Sahne-Haube _____ 5,50€

HAUSGEMACHTE FISCHSUPPE

mit Riesengarnele _____ 6,20€

KLARE TOMATENSUPPE

mit Pfirsich-Julienne und Basilikum
_____ 5,20€



Hauptgang

Salat

All unsere Salate bestehen aus verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons, Sonnenblumenkernen und Sprossen.

Dazu reichen wir Kräuter Ciabatta und ein Dressing Ihrer Wahl: Feigen-Dattel-, Himbeer- oder unser cremiges Hausdressing.

GROSSER SALAT

mit gebackenen Hirtenkäse-Ecken _ 16,20€


mit gebratenen Putenbruststreifen und Sesamkörnern _____ 16,90€

mit gebratenen Lachstranchen ____ 17,80€

mit Garnelen-Spieß und Aioli _____ 17,20€

mit Grünkertaler  und Cherry Tomaten _____ 15,70€

Nudel- & vegetarische Gemüsecke


MUSCHELNUDELN 
mit geschmortem Ofenkürbis
Kokos-Sauce, Rucola, Tomaten und
Lauchzwiebeln _____ 17,90€

mit Garnelen _____ 23,50€

mit Putenbruststreifen _____ 21,50€

ZWEIERLEI TAGLIATELLE

mit frischen Champignons,
Cherry Tomaten, hausgemachtem
Pesto und Gran Padano _____ 17,90€

GEMÜSE-KOKOS-CURRY 
mit Brokkoli, Paprika,
Kirschtomaten,
Couscous und einem kleinen Salat _ 18,80€

TORTELLONI

mit Gemüsestreifen, Champignons,
Tomatensauce und Salat _____ 16,80€

Fleisch

PUTENGESCHNETZELTES

in Curryrahmsauce mit
gebackener Ananas,
Mango Chutney,
körnigem Reis und Salat _____ 18,20€

SCHWEINEFILET

mit Rosmarin-Balsamico,
geschmolzenen Tomaten,
Süßkartoffelpommes
und Salat _____ 22,50€

RUMPSTEAK

mit Meerrettich, Kräuterbutter,
Ofenkartoffeln mit Quark Dip
und Salat _____ 25,80€

oder
mit Pfefferkruste, Pommes-Frites
und Salat _____ 23,40€

MÜHLENTEICHPFANNE

verschiedene Medaillons,
Pfeffersauce, Bacon,
Rostbratwürstchen,
Grilltomate, frischer Brokkoli
und Bratkartoffeln _____ 18,50€

RINDERFILET

an Stroganoff Sauce, Tagliatelle
und Salat _____ 29,80€

PUTENSTEAK

mit Kräuterkruste überbacken,
Wedges Kartoffel und Salat _____ 14,90€

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes-Frites und Salat _____ 13,80€

mit Jägersauce _____ 2,50€

mit Balkansauce _____ 2,50€

Fisch

GEBRATENES SEELACHSFISCHFILET

mit Dijon-Senfsauce, Salzkartoffeln
und Gurkensalat _____ 20,50€

NEUBRUCHHAUSER FISCHPFANNE

verschiedene Filets gebraten,
Riesengarnele, Wild-Reis,
Knoblauchbutter und Salat _____ 22,50€

LACHS

mit einer Rösti-Haube auf
Tagliatelle, Weißweinsauce und
Salat _____ 21,60€

Dessert

DESSERT GEDECK

Espresso mit einer Kugel Eis _____ 4,00€

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN

Dreierlei _____ 7,00€

ZITRONEN SORBET



_____ 5,40€

SCHOKOLADENTRAUM

Schokoladeneis mit Eierlikör
und Sahne _____ 5,50€

HAUSGEMACHTER CRÊPE

mit Grand Marnier, Vanilleeis
und Sahne _____ 6,90€

WALNUSSEIS

mit Schokoladensauce und Sahne _ 5,90€

BLAUBEERPFANNKUCHEN

mit Vanilleeis und Sahne _____ 6,00€

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

mit Vanilleeis und Sahne _____ 4,50€

Getränke

Alkoholfreies

VILSA GOURMET still oder medium
0,25l _____ 2,30€
0,75l _____ 6,00€

SCHWEPPE
Ginger Ale, Bitter Lemon,
Wild Berry, Tonic Water
0,2l _____ 3,00€
0,4l _____ 4,50€

COCA COLA auch als light oder zero

FANTA
SPEZI
0,2l _____ 2,50€
0,4l _____ 4,00€

ZITRONENLIMONADE
0,2l _____ 2,00€
0,4l _____ 3,50€

MALZBIER
0,33l _____ 3,50€

Säfte und Nektare

APFELSAFT naturtrüb oder klar,
ORANGENSAFT
TRAUBENSAFT, MARACUJANEKTAR
RHABARBERNEKTAR
BANANENNEKTAR
SAUERKIRSCHNEKTAR
JOHANNISBEERNEKTAR

0,2l _____ ab 3,00€
0,4l _____ ab 4,80€

ALS FRUCHTSAFTSCHORLE
0,2l _____ ab 2,80€
0,4l _____ ab 4,00€

Biere vom Fass

HAAKE BECK ALSTER
0,3l _____ 3,30€
0,4l _____ 4,00€

FRANZISKANER hell
auch alkoholfrei
0,3l _____ 3,50€
0,5l _____ 4,50€

Flaschenbiere

HEMELINGER dunkel
BECKS alkoholfrei
0,33l _____ 3,50€

ZWICK'L
Kellerbier, 0,5l _____ 4,50€

Heißgetränke

KAFFEE

Tasse _____	2,00€
Pott _____	2,50€
Kännchen _____	4,00€

ESPRESSO

Espresso _____	2,50€
Doppelter Espresso _____	4,00€
Espresso Macchiato _____	2,60€

CAPPUCCINO

Tasse _____	3,00€
-------------	-------

MILCHKAFFEE

Tasse _____	4,00€
-------------	-------

LATTE MACCHIATO

Glas _____	4,50€
------------	-------

HEISSE SCHOKOLADE

mit Sahne _____	3,00€
mit Sahne und Amaretto _____	4,50€

CHAI LATTE

Glas _____	4,50€
------------	-------

Alle Milchgetränke auch mit
Hafermilch möglich _____

+0,50€

TEE verschiedene Sorten

Glas _____	2,50€
Kännchen _____	4,50€

Bitte Fragen Sie nach unserer Tee Karte.

Spezialitäten des Hauses

GRAPPA

40 %, 2 cl _____	4,50€
------------------	-------

MARILLENBRAND

2 cl _____	4,80€
------------	-------

HASELNUSSBRAND

2 cl _____	4,80€
------------	-------

COGNAC HENESSY

40 %, 2 cl _____	5,00€
------------------	-------

GLENKINCHIE Scotch Malt

43 %, 2 cl _____	5,00€
------------------	-------

WILLIAMSBRIRNE

40 %, 2 cl _____	4,20€
------------------	-------

HIMBEERGEIST

39 %, 2 cl _____	4,20€
------------------	-------

MIRABELLENGEIST

42 %, 2 cl _____	4,20€
------------------	-------

LINIE AQUAVIT

42 %, 2 cl _____	3,00€
------------------	-------

MALTESER

40 %, 2 cl _____	3,00€
------------------	-------

BAILEY'S

17 %, 2 cl _____	3,00€
------------------	-------

SAMBUCA

40 %, 2 cl _____	3,00€
------------------	-------

RAMAZZOTTI

30 %, 2 cl _____	3,00€
------------------	-------

Wir bieten auch noch viele andere
Digestifs an, bitte fragen Sie das
Servicepersonal.

Weinkarte

WEISSWEINE

Rheinhessen

Dominic Leber ist Jungwinzer und führt das Weingut Kastanienhof bei Mainz nun in 4ter Generation. Die Weine zeichnen sich durch den geringen Säuregehalt, die frischen Fruchtnoten und den reinen Trinkgenuss aus.

GRAUER BURGUNDER Spätlese, trocken
Unser Hauswein. Sehr elegant, säurearm mit feiner Restsüße durch die späte Lese – ein Allrounder für jeden Genießer!
Flasche 19,50€ | Glas 5,80€

„ERINNERUNG AN EINEM TAG IM GARTEN“
Weißwein-Cuvée, feinherb
Reduzierte Säure, reiner Trinkspaß und Aroma nach reifen Litschis hinterlassen einen bleibenden Eindruck.
Flasche 19,50€ | Glas 5,80€

KERNER SPÄTLESE lieblich
Fruchtige Aromen von reifen gelben Früchten, sehr feine Restsäure und langer Nachhall ohne zu süß zu sein.
Flasche 20,40€ | Glas 5,80€

International

EDULIS SAUVIGNON BLANC trocken
Bodega Altanza / Rioja (Spanien)
Ein fruchtiger, frischer Wein mit Aromen von tropischen Früchten.
Flasche 21,50€ | Glas 6,00€

Pfalz

Jürgen Krebs aus Freinsheim ist ein authentischer, junger Pfälzer mit Jahrgang 1985 und seit 2015 Spitzentalent im Deutschen Weinbauverband VDP. Den eleganten Stil der Weine hat er in den letzten Jahren immer weiterentwickelt, regelmäßig werden seine Weine hochprämiert. Seit dem Jahrgang 2018 dürfen seine Weine das EU-Bio-Siegel tragen.

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY CUVÉE
Frische Aromen von Äpfeln, Birnen und Wiesenkräutern. Ein perfekter Begleiter zu Fisch, Spargel und Salaten!
Flasche 21,60€ | Glas 6,20€

RIESLING GUTSWEIN trocken bio
Säurearm und vollmundig, duftig und aromatisch – ein nachhaltender Riesling mit feinen Zitrusnoten.
Flasche 21,60€ | Glas 6,20€

RIESLING halbtrocken
Fruchtbetont, elegante feine Säure und typische Frische, dieser halbtrockene Riesling ist Trinkfreude pur!
Flasche (1l) 22,90€ | Glas 4,90€

ROSEWEINE

KREBS ROSÉ trocken bio
Ein Alleskönner mit faszinierenden Aromen von Himbeere, frischer Minze und roten Äpfeln – herrlich frisch und ideal zu Gegrilltem!
Flasche 21,60€ | Glas 6,20€

ROSÉ halbtrocken
Sehr süffig, sehr säurearm, schöne Aromen von Himbeeren und Erdbeeren – ein toller Terrassenwein!
Flasche (1l) 22,20€ | Glas 5,40

ROTWEINE

Rheinhessen

Dominic Leber ist Jungwinzer und führt das Weingut Kastanienhof bei Mainz nun in 4ter Generation. Die Weine zeichnen sich durch den geringen Säuregehalt, die frischen Fruchtnoten und den reinen Trinkgenuss aus.

CUVEÈ NR. 6 halbtrocken

Weich, sehr säurearm, süffig. Mit schönen Aromen von dunklen Beeren ist er der perfekte Begleiter zu Fleischgerichten.
Flasche 20,90€ | Glas 4,90€

REGENT lieblich

Fruchtig und würzig, wenig Säure und nicht zu schwer. Eine tolle Empfehlung für alle, die gerne fruchtbetonte Weine genießen!
Flasche 19,50€ | Glas 5,50€

International

SHIRAZ trocken

Neethlingshof Estate, Stellenbosch (Südafrika)
Kraftvoller und würziger Rotwein mit Anklängen von schwarzem Pfeffer, Tabak und dunklen Beeren – ganz typisch für einen Shiraz aus Übersee und die perfekte Ergänzung zu kräftigem Käse und rotem Fleisch.
Flasche 29,00€ | Glas 8,50€

EDULIS CRIANZA trocken

Bodega Altanza / Rioja (Spanien)
Ein Rioja aus 100% Tempranillo, der viel mehr bietet, als man es von einem offenen Rotwein erwartet!
Flasche 21,50€ | Glas 6,00€

MERLOT DELLE VENEZIE trocken

Azienda Vini di Bolla / Venetien (Italien)
DAS Aushängeschild des Traditionsweingutes Bolla. Kräftige Aromen von dunklen Kirschen und Beeren, wenig Gerbstoffe – typisch Merlot & perfekt zu Fleischgerichten!
Flasche 20,40€ | Glas 5,80€

FLASCHENWEINE

Weißweine

LUGANA DOC trocken

Biscardo Vini / Venetien (Italien)
Ein Klassiker aus Italien: Frisch, fruchtbetont, feine Säure und Mineralität. Seine Verspieltheit und Leichtigkeit macht Lust auf Urlaub, solo ein Genuss sowie in Verbindung mit Fischgerichten, weißem Fleisch und Käse.
Flasche 22,70€

CHARDONNAY „URMEER“ Spätlese, trocken Weingut Dominic Leber, Rheinhessen (Deutschland)

Urmeer nennen sich die Hügel nördlich von Worms, entstanden in der letzten Eiszeit. Durch die besondere Bodenbeschaffenheit und den individuellen Ausbau entsteht ein Chardonnay von großer Klasse, vergleichbar mit Ikonen aus dem Burgund. Vollmundig, blumig, langanhaltend – perfekt auch zu Fleisch und Fisch!
Flasche 19,70€

Rotweine

CHIANTI SUPERIORE DOCG trocken bio Vini Poggiotondo, Toskana (Italien)

100% Sangiovese und der Ausbau in großen Eichenfässern geben diesem Wein seinen typischen Stil eines Chiantis mit fein eingebundener Säure, herben Aromen von Kräutern, Holunder- und Brombeeren. Der ideale Rotwein zu dunklem Fleisch und allen Speisen mit Tomaten!
Flasche 26,00€

Schaumwein

CRÉMANT DE LOIRE AOP Royal Cuvée Privée, brut Maison Ackerman, Loire (Frankreich)

Ein klassischer, sehr feiner Crémant, wie man ihn nur von der Loire kennt! Frische Aromen von Litschi, Ananas und Passionsfrucht in Verbindung mit feinen Hefenoten und eleganter Perlage.
Flasche 29,50€