



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 potenziell Allergen wirksame Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preisen sind versehen mit der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sollte diese erneut angepasst werden, müssen wir unsere Preise noch kalkulieren.

Aperitif

SEKT auch alkoholfrei, 0,1 l _____	3,50€
PROSECCO 0,1 l _____	4,50€
SHERRY trocken oder medium, 5 cl _____	3,50€
MARTINI BIANCO 5 cl _____	3,50€
CAMPARI pur, 2 cl _____ mit Orangensaft, 0,2 l _____	2,50€ 5,50€

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol und Soda Wasser,
Orangenscheibe und Eiswürfel 0,2 l _____ 6,50€

LILLET WILD BERRY

Lillet White Blanc, Wild Berry, Beeren
und Eiswürfel, 0,2 l _____ 6,50€

LILLET WHITE PEACH

Lillet White Blanc, White Peach,
Orangenscheibe und Eiswürfel, 0,2 l _____ 6,50€

HUGO

Prosecco mit Holunderblüten-Sirup,
Wasser, frischer Minze und Limetten,
und Eiswürfel 0,2 l _____ 6,50€

ZERO BERRY

Sekt mit Schweppes Wild Berry und
Bitter Sirup, Eiswürfel
(auch alkoholfrei), 0,2 l _____ 6,50€

ANNA

Rhabarbernektar mit Sekt,
(auch alkoholfrei), 0,2 l _____ 4,00€

MARTINI TONIC (alkoholfrei)

Martini Vibrante mit Tonic Water,
Eis und Orangenscheibe, 0,2 l _____ 6,50€

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 _____ 7,50€

BRUSCHETTA (3 Stück)

mit Tomatenwürfeln, Knoblauch
und Parmesan _____ 5,80€

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL (6 Stück)

knusprig gebraten _____ 4,20€

KLEINER VORSPEISENTELLER

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

Suppen

CURRYCREMESUPPE

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

STEINPILZSUPPE

mit Kresse _____ 6,20€

KLARE TOMATENSUPPE

mit Pfirsich-Julienne und Basilikum _____ 5,80€




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 Grünkerntaler  und Cherry Tomaten _____	15,70€

Nudel- & vegetarische Gemüseecke

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€
--	--------

Fisch

GEBRATENES SEELACHSFISCHFILET
auf geschmorten Gurken mit
Kartoffelstampf, Dijon-Senfsauce _____ 20,50€

NEUBRUCHHAUSER FISCHPFANNE
verschiedene Filets gebraten,
Riesengarnele, Aioli, Gemüse-Kurkuma-
Reis, und Salat _____ 25,50€

LACHS
mit einer Rösti-Haube auf Tagliatelle,
Weißweinsauce und Salat _____ 24,60€

Fleisch

PUTENGESCHNETZELTES
in Curryrahmsauce mit
gebackener Ananas,
Mango Chutney,
körnigem Reis und Salat _____ 18,50€

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

RUMPSTEAK CHAMPIGNONS
mit Champignons, Zwiebeln
Bratkartoffeln und Salat _____ 25,80€

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

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

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

SCHWEINESCHNITZEL
mit Pommes-Frites und Salat _____ 13,80€

mit Jägersauce _____ 3,00€
mit Balkansauce _____ 3,00€

Dessert

DESSERT GEDECK

Espresso mit einer Kugel Eis _____ 4,50€

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN

Dreierlei _____ 7,00€

ZITRONEN SORBET



2 Kugeln Zitronensorbet mit Frucht _____ 5,60€

SCHOKOLADENTRAUM

2 Kugeln Schokoladeneis
mit Eierlikör und Sahne _____ 5,50€

HAUSGEMACHTER CRÊPE

mit Grand Marnier, 1 Kugel Vanilleeis
und Sahne _____ 6,90€

WALNUSSEIS

2 Kugeln Walnusseis
mit Schokoladensauce und Sahne _____ 5,90€

BLAUBEERPFANNKUCHEN

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne _____ 6,50€

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

mit Vanilleeis und Sahne _____ 4,50€

HAUSGEBACKENER KUCHEN

verschiedene Sorten _____ 4,50€

Getränke

Alkoholfreies

VILSA GOURMET still oder medium
0,25l _____ 2,50€
0,75l _____ 6,50€

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 (Cola mit Fanta)
0,2l _____ 2,50€
0,4l _____ 4,00€

EISTEE Wassermelone-Minze,
Pfirsich-Minze oder Passionsfrucht-Mango
0,4l _____ 4,00€

MALZBIER
0,33l _____ 3,50€

Säfte und Nektare

Alle Säfte auch als Fruchtsaftschorle! **-1,00€**

APFELSAFT klar
0,2l _____ 3,50€
0,4l _____ 5,00€

ORANGENSAFT
0,2l _____ 3,50€
0,4l _____ 5,00€

RHABARBERNEKTAR
0,2l _____ 3,50€
0,4l _____ 5,00€

TRAUBENSAFT
0,2l _____ 4,00€
0,4l _____ 6,50€

MARACUJANEKTAR
0,2l _____ 4,00€
0,4l _____ 6,50€

BANANENNEKTAR
0,2l _____ 4,00€
0,4l _____ 6,50€

SAUERKIRSCHNEKTAR
0,2l _____ 4,00€
0,4l _____ 6,50€

JOHANNISBEERNEKTAR
0,2l _____ 4,00€
0,4l _____ 6,50€

Biere vom Fass

HAAKE BECK oder **ALSTER**

0,3l _____ 3,30€
0,4l _____ 4,00€

FRANZISKANER hell

0,3l _____ 3,50€
0,5l _____ 4,50€

Flaschenbiere

HEMELINGER dunkel

BECKS alkoholfrei

0,33l _____ 3,50€

FRANZISKANER

alkoholfrei

0,3l _____ 3,50€
0,5l _____ 4,50€

ZWICK'L

Kellerbier, 0,5l _____ 4,50€

Spezialitäten des Hauses

GRAPPA

40 %, 2 cl _____ 4,50€

MARILLENBRAND

2 cl _____ 4,80€

HASELNUSSBRAND

2 cl _____ 4,80€

COGNAC

40 %, 2 cl _____ 5,50€

GLENKINCHIE Scotch Malt

43 %, 2 cl _____ 6,00€

WILLIAMSBRNE

40 %, 2 cl _____ 4,20€

HIMBEERGEIST

39 %, 2 cl _____ 4,00€

MIRABELLENGEIST

42 %, 2 cl _____ 4,00€

LINE 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,
fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

TEE verschiedene Sorten

Glas _____	2,50€
Kännchen _____	4,50€

Darjeeling Puttabong

Dieser exzellente First Flush Darjeeling wird in den Hochlandplantagen des Himalaya gepflückt. Er besticht durch seine leichte Süße und einen harmonisierenden Blütenakzent. 3-5 min.

Assam Meleng GFBOP

Dieser klassische Tee aus dem Norden Indiens weist einen starken und würzigen Geschmack und ein angenehm malziges Aroma auf. Er lässt sich gut mit Milch genießen. 3-5 min

Earl Grey Supreme

Eine Mischung vollmundiger Tees aus Assam, Ceylon und China, kombiniert mit dem frischen Zitrusgeschmack von Bergamotte, ergibt einen perfekt ausbalancierten Klassiker. 3-5 min.

Grün Matinee

Eine Mischung aus vollmundigen Sencha-Grüntees. Mit exotischen Früchten und Blütenblättern aromatisiert, ergibt es ein einzigartiges Geschmackserlebnis 2-3 min.

Sencha Senpai

Sencha ist der am häufigsten getrunkene japanische Grüntee. Er zeichnet sich durch sein gleichmäßig geformtes Blatt, einen zartherben Geschmack und eine gelb-grüne Tassenfarbe aus. 2-3 min.

Red Fruit Flash

Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus in einer harmonischen Komposition, die sofort an hausgemachte, fruchtige Marmelade erinnert 4-6 min.

Summer Fruits

Ein dunkelroter Früchtetee, der den feinen Geschmack von frischen Himbeeren und süßen sommerreifen Erdbeeren kombiniert. 4-6 min.

Wellness Cup

Dieser köstliche Kräutertee kombiniert die Frische vieler heimischer Kräuter mit dem süßen Geschmack von Honig und einer Vielfalt von Wiesenblüten. 4-5 min.

Bavarian Mint

Ein intensiver Kräuteraufguss mit einem leicht süßlichen Geschmack. Sein erfrischendes Minzaroma hinterlässt einen kühlenden Effekt am Gaumen. 4-5 min.

Chamomile Meadow

Dieser weiche Kräutertee wird aus hochwertigen Kamillenblüten gewonnen. Er weist einen charakteristisch würzigen, angenehmen Geschmack auf. 4-5 min.

Ginger Breeze

Die ayurvedische Kräutermischung aus Zitruschalen, Zitronengras sowie der leichten Schärfe von Ingwer und Pfeffer schmeckt herrlich frisch und unbeschwert. 4-5 min.

Rooibos Tee

Eine erfrischende Rooibush-Mischung. Ein fruchtiger Genuss mit dem mild-erdigen Geschmack, der so typisch für Rooibush ist. 4-5 min.

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

CHAI LATTE

Glas _____	4,50€
------------	-------

Alle Milchgetränke auch mit Hafermilch
möglich _____ + 0,50€

+ SIRUP

Vanille, Karamell, Haselnuss, etc. _____ + 0,50€

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 (0,75l) _____ 24,50€ | Glas (0,2l) _____ 6,20€

„ERINNERUNG AN EINEN TAG IM GARTEN“
Weißwein-Cuvée, feinherb
Reduzierte Säure, reiner Trinkspaß und Aroma von reifen Litschis hinterlassen einen bleibenden Eindruck.
Flasche (0,75l) _____ 24,50€ | Glas (0,2l) _____ 6,20€

KERNER SPÄTLESE lieblich
Fruchtige Aromen von reifen gelben Früchten, sehr feine Restsäure und langer Nachhall ohne zu süß zu sein.
Flasche (0,75l) _____ 22,80€ | Glas (0,2l) _____ 5,80€

International

EDULIS SAUVIGNON BLANC trocken
Bodega Altanza / Rioja (Spanien);
Ein fruchtiger, frischer Wein mit Aromen von tropischen Früchten.
Flasche (0,75l) _____ 25,00€ | Glas (0,2l) _____ 6,50€

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 (0,75l) _____ 24,50€ | Glas (0,2l) _____ 6,20€

RIESLING GUTSWEIN trocken bio
Säurearm und vollmundig, duftig und aromatisch – ein nachhaltender Riesling mit feinen Zitrusnoten.
Flasche (0,75l) _____ 25,00€ | Glas (0,2l) _____ 6,50€

RIESLING halbtrocken
Fruchtbetont, elegante feine Säure und typische Frische, dieser halbtrockene Riesling ist Trinkfreude pur!
Flasche (1l) _____ 26,00€ | Glas (0,2l) _____ 5,30€

Roséweine

KREBS ROSÉ trocken bio
Ein Alleskönner mit faszinierenden Aromen von Himbeere, frischer Minze und roten Äpfeln – herrlich frisch und ideal zu Gegrilltem!
Flasche (0,75l) _____ 25,00€ | Glas (0,2l) _____ 6,50€

ROSÉ halbtrocken
Sehr süffig, sehr säurearm, schöne Aromen von Himbeeren und Erdbeeren – ein toller Terrassenwein!
Flasche (1l) _____ 26,80€ | Glas (0,2l) _____ 5,80€

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.

CUVEÉ NR. 6 halbtrocken

Weich, sehr säurearm, süffig. Mit schönen Aromen von dunklen Beeren ist er der perfekte Begleiter zu Fleischgerichten.

Flasche (0,75l) ___ 23,00€ | Glas (0,2l) ___ 5,50€

REGENT lieblich

Fruchtig und würzig, wenig Säure und nicht zu schwer. Eine tolle Empfehlung für alle, die gerne fruchtbetonte Weine genießen!

Flasche (0,75l) ___ 23,00€ | Glas (0,2l) ___ 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 (0,75l) ___ 29,00€ | Glas (0,2l) ___ 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 (0,75l) ___ 25,00€ | Glas (0,2l) ___ 6,50€

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 (0,75l) ___ 25,00€ | Glas (0,2l) ___ 6,50€

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(0,75l) _____ 26,00€

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(0,75l) _____ 22,00€

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 (0,75l) _____ 28,00€

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 (0,75l) _____ 34,50€