

MÜHLENHOF

Bagband

WIR HEISSEN DICH HERZLICH WILLKOMMEN IM MÜHLENHOF BAGBAND!

Tradition trifft Moderne- und ganz viel Herz

Der Mühlenhof steht für Genuss, Gemütlichkeit und echte Gastfreundschaft-
das spürt man vom ersten Moment an.

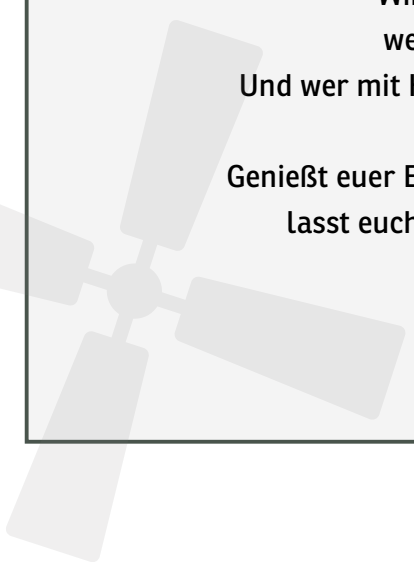
Mit ganz viel Leidenschaft führt Anna dieses Haus.

Gemeinsam mit Anika, Olly und dem ganzen Team, schaffen wir einen Ort,
an dem sich Gäste wie Familie fühlen dürfen.

Wir kochen frisch, saisonal und mit Liebe,
weil wir überzeugt sind: Essen verbindet.

Und wer mit Herz kocht, schenkt Menschen ein Stück Zuhause.

Genießt euer Essen in lockerer Atmosphäre- lehnt euch zurück,
lasst euch verwöhnen und genießt eure Auszeit bei uns.



APPETITANREGER

"Bruschetta" 9,90€

Baguette, Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Pesto, Rucola und Parmesan

Crispy Chicken Sticks 10,90€

Salatgarnitur, dazu Ranch Dip

Antipasti- Platte für 2 16,90€

gemischte Antipasti- Auswahl, Serranoschinken, Wachholderschinken, Salami Romana, Bruschetta, Oliven, Tomate- Mozzarella, Aioli, Brotkorb

• mit Garnelen 23,50€

"Dip mich" 7,90€

Aioli, Chimichurri, Brot

KNACKFRISCH

Kleiner Salat "Mühlenhof" 6,90€

gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotten, Paprika, Mais, Radieschen, rote Zwiebeln

Großer Salat "Mühlenhof" 12,50€

gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotten, Paprika, Mais, Radieschen, rote Zwiebeln, dazu Brot

• gegrillte Hähnchenbrust 18,30€

• Feta 16,10€

• Feta Vegan 16,10€

Alle Salate servieren wir wahlweise mit

• Kräuter- Senf- Dressing (VEGAN)

• Caesars- Dressing

• Joghurt- Dressing

HEIMATKÖKEN

Snirtje 19,90€
buntes Gemüse und Salzkartoffeln

Matjes "Hausfrauen Art" 17,90€
Emder Matjes, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salatgarnitur

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Schnitzel "Wiener Art" 17,90€
knusprig gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Pommes Frites

- mit Champignonsauce 20,50€
- mit Sauce Hollandaise 20,50€

Jägerschnitzel 22,90€
Schnitzel vom Schwein, gebratene Champignons und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rumpsteak 200g 32,90€
dazu Drillinge, Chimichurri, Kräuterbutter und ein kleiner Salat

Medaillons vom Schwein 23,90€
grüne Bohnen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Sauce Hollandaise

Kokos- Limetten- Hähnchen 19,90€
gebratene Hähnchenbrust auf Wokgemüse an Kokos- Limetten- Sauce, dazu Wildreis

Spare Ribs 21,90€
dazu Kartoffelecken und Cole Slaw

Hähncheninvoltini 19,90€
mediterran gefüllt auf Paprikagemüse, dazu Drillinge

SINN NACH MEER

Fischteller	27,90€
verschiedene gebratene Filets, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senf-Sauce, Gurkensalat	
Lachsfilet	23,90€
auf Ravioli, Brokkoli, Sahne- Sauce	
Backfisch	17,90€
dazu Pommes Frites, Remoulade und Salatgarnitur	

BOWLWERKSTATT

Mediterrane Knolle (VEGAN)	17,90€
Drillinge, Rucola, Grillgemüse, veganer Feta, Pesto	
Teriyaki Bowl	19,90€
gegrillte Hähnchenbrust, Teriyaki Sauce, Reis, Rotkraut, Karotte, Gurke, Paprika	
Gnocchi Bowl	18,90€
gebratene Gnocchi, Rucola, Tomaten, Burrata, Pinienkerne, Olivenöl, Honig	
Caesar Bowl	19,90€
Romanasalat, Tomaten, Parmesan, Crispy Chicken Sticks, Süßkartoffel Würfel, Caesar Dressing	
Alle Bowls können getoppt werden:	
• gegrillte Hähnchenbrust	5,80€
• Feta oder Feta Vegan	3,60€
• Gemüsebällchen Vegan	4,50€
• Garnelen	6,60€

HOCHSTAPLER

Alle Burger servieren wir wahlweise mit

- Pommes Frites
- Kartoffelecken

- Chili Cheese Pommes zzgl. 2,90€

Classic Burger 17,90€

Rindfleisch Patty, Salat, Tomate und Gurke, Burger-Sauce und Salsa

Cheese Burger 18,90€

Rindfleisch Patty, Cheddar Käse,
Salat, Tomate und Gurke, Burger-Sauce und Salsa

Der Rauchige Räuber 21,90€

Rindfleisch Patty, Cheddar Käse, Spiegelei und Bacon, Salat,
Tomate und Gurke, mit BBQ- und Burger-Sauce

El Diablo Double 25,90€

2x 200g Rindfleisch Patty, Chili Cheese Sauce, Jalapenos,
Salat, Tomate und Gurke, mit Burger- Sauce und Salsa

Caesar Burger 19,90€

gegrillte Hähnchenbrust, Romanasalat, Parmesan, Gurke, Tomate,
Caesar Dip

Körniger King (VEGAN) 16,90€

Quinoa Patty, gegrillte Paprika, Salat, Tomate, Gurke, Tomaten- Curry, Dip

Extras

- Ketchup/Mayonnaise 0,90€
- Trüffel Mayonnaise 1,80€
- Sour Cream 1,80€
- Aioli 1,80€
- vegane Mayonnaise 1,80€
- Chili Cheese Sauce 2,80€

NUDELGLÜCK

Trüffelpasta	22,90€
Trüffel- Sahne- Sauce, Black Tiger Garnelen, Parmesan, Rucola	
Cremige Gnocchi Pfanne	17,90€
getrocknete Tomaten, Brokkoli, Knoblauch, Parmesan, Rucola	
Lachs Pasta	20,90€
in leichter Tomatensauce, Spinat, Tomaten, Knoblauch, Parmesan, Rucola	

HITS FÜR KIDS

Knusper- Power	7,50€
Mit jedem Bissen, wächst deine Kraft! Knuspriges Hähnchen, Pommes, Erbsen und Möhren- mach dich bereit fürs nächste Abenteuer!	
Mini- Schnitzel- Alarm	8,90€
Ein kleines, zartes Schnitzel mit Rahmgemüse und Pommes- so gut, dass du vielleicht sogar das Gemüse magst!	
Kleiner Burgerheld	7,90€
Saftiges Rindfleisch im Brötchenmantel, Ketchup und Pommes dazu- und schon bist du der Held am Tisch!	
Räuberteller	0,00€
Dein eigener Teller- perfekt zum Stibitzen bei Mama oder Papa. Pssst.... wir verraten nichts.	

(NUR FÜR KINDER UNTER 14 JAHREN)

SCHLICKERKRAM

Schokotraum 10,50€

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Waldbeer Sorbet und Sahne

Heiße Liebe 7,90€

Vanilleeis, Sahne und heiße Kirschen

Zitronen Tiramisu (VEGAN) 9,90€

frische Früchte

Crème brûlée 10,90€

dazu Waldbeer Sorbet

Tiramisu Affogato 8,90€

Löffelbiskuit, Tiramisu Creme, Vanilleeis, getoppt mit Espresso

Affogato con caffè 5,90€

Espresso trifft Vanilleeis

Eiscreme von "Bruno Gelato" pro Kugel 2,20€

Schokolade, Vanille, Erdbeere (VEGAN),

Exotic (VEGAN), Amarena, Stacciatella, Waldbeer Sorbet (VEGAN)

Portion Sahne 1,00€

Wir haben auch eine Allergene - Speisekarte,
sprich einfach unser Team an, wir helfen gern weiter.

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee	3,00€
Becher Kaffee	3,40€
Cappuccino	3,40€
Milchkaffee	3,80€
Latte Macchiato	4,20€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Espresso Macchiato	2,90€
Heiße Schokolade	3,60€
Latte Macchiato Amaretto	6,50€
Irish Coffee	7,50€
Kaffee, Irish Whiskey, Zucker, Sahne	

All unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich.

TEE

Pfefferminztee	3,20€
Früchtetee	3,20€
Kamillentee	3,20€
Grüner Tee	3,20€
Frische Minze	4,00€
Ostfriesentee	
klassisch serviert auf einem Stövchen, Sahne und Kluntje	
kleine Kanne	5,90€
große Kanne	7,90€

WASSER

VIO medium	0,25l	2,60€
VIO medium	0,75l	6,70€
VIO still	0,25l	2,60€
VIO still	0,75l	6,70€

LIMONADEN & SCHORLEN

Erfrischung gefällig?

Hausgemachte Limonade (Limetten, Minze und Soda) Holunder, Erdbeere oder Brombeere	0,4l	4,50€
oder als Spezial mit einem Schuss Maracujasaft	0,4l	4,90€

Coca Cola	0,33l	3,80€
Coca Cola Zero	0,33l	3,80€
Fanta	0,33l	3,80€
Sprite	0,33l	3,80€
Mezzo Mix	0,33l	3,80€

Goldberg	0,2l	3,20€
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		

Auricher Schorlen	0,33l	4,00€
Apfel, Rhabarber, Maracuja		

Auricher Eistee Pfirsich	0,33l	4,00€
---------------------------------	-------	--------------

SÄFTE

Säfte	0,2l	3,10€
Orange, Maracuja, Kirsch, Banane		

KIBA	0,4l	4,90€
-------------	------	--------------

BIER VOM FASS

Bitburger	0,3l	3,70€
	0,5l	5,80€
Eifelbräu Landbier süffig, würzig, frisch im Geschmack	0,3l	3,70€
	0,5l	5,80€
TH. König Zwickel vollmundig- süffiges Kellerbier	0,3l	3,80€
	0,5l	5,90€
Bitburger 0,0% Die alkoholfreie Variante, jetzt auch vom Fass.	0,3l	3,70€
	0,5l	5,80€
Köstritzer Schwarzbier	0,4l	4,90€
Schwarzbier Bowle	0,4l	5,90€

Alle Biere vom Fass gibt es auch als Alster.

AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weissbier	0,5l	5,70€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l	5,70€
Holunderweizen	0,5l	6,20€
Holunderweizen alkoholfrei	0,5l	6,20€
Bananenweizen	0,5l	6,20€
Bananenweizen alkoholfrei	0,5l	6,20€
Hemelinger Malzbier alkoholfrei	0,33l	3,60€

SPRITZIGES

Glas Prosecco	0,1l	3,90€
----------------------	------	--------------

Glas Sekt alkoholfrei	0,1l	3,90€
------------------------------	------	--------------

Aperol Spritz		7,50€
----------------------	--	--------------

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Spritz alkoholfrei		7,50€
---------------------------	--	--------------

Orange Spritz, Sekt alkoholfrei, Soda, Orangenscheibe

Hugo		7,50€
-------------	--	--------------

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

Hugo alkoholfrei		7,50€
-------------------------	--	--------------

Holunderblütensirup, Sekt alkoholfrei, Soda, Limette, Minze

Lillet Berry		7,50€
---------------------	--	--------------

Lillet Blanc, Goldberg Wild Berry, Waldbeeren

Lillet Passion		7,50€
-----------------------	--	--------------

Lillet Blanc, Orangensaft, Maracujasaft, Goldberg Bitter Lemon, Limette, Zitrone, Orange

Champagner

Veuve Clicquot Brut	Flasche	89,00€
----------------------------	----------------	---------------

Die emblematische Cuvée von Veuve Clicquot. Clicquot Yellow Label ist wahrhaftig das Aushängeschild des Hauses. Er vereint alle 4 Dimensionen, die den Stil von Veuve Clicquot ausmachen: Frische, Kraft, aromatische Fülle und Geschmeidigkeit

WEIßWEIN

„Freistil“,	0,2l	8,10€
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	0,75l	28,90€

Gelber Muskateller & Goldmuskateller QbA, fruchtig- trocken

Der Muskateller ist ein Pfälzer Klassiker.

Das Aromenspektrum geht von intensiv fruchtig nach Holunder, grünem Apfel und Weinbergpflirsich duftend bis zu Noten von Anis und Stachelbeerbaiser.

Grauer Burgunder,	0,2l	7,20€
Weingut Becker Landgraf,	0,75l	24,50€

Gau-Odernheim Gutswein, trocken

Mango, grüne Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu massiv wird. Schöner Schmelz mit einer feinen Würze.

Riesling Kabinett,	0,2l	7,70€
Weingut Bunn Strebel, Rheinhessen, feinherb	0,75l	27,70€

Lebendig beschreibt diesen Wein sehr gut. Seine feine Süße zusammen mit der mineralischen Säure bringen einen tollen Mix aus Pfirsich, Zitrone und grünem Apfel.

Chardonnay QbA,	0,2l	6,90€
Weingut Leonhard, Pfalz, trocken	0,75l	23,50€

Fruchtig-lebendiger Geschmack, feiner Holzanteil und leichte Cremigkeit machen den Chardonnay zu einem wunderbaren Essensbegleiter!

Weinschorle	0,2l	5,60€
--------------------	------	--------------

ROSÉWEIN

„Philipps“ Rosé ,	0,2l	8,10€
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, trocken	0,75l	28,90€
Leichter feinfruchtiger Rosé mit einem intensiven Duft nach Waldbeere und milder Säure		

ROTWEIN

Lisas Lila – Rot QbA	0,2l	8,30€
Weingut Bunn Strebel, Rheinhessen, trocken	0,75l	28,60€
Schokoladige Anklänge und deutliche Aromen von Blutorange, dazu zarte Vanille. Im Geschmack sandiges Tannin, sehr kraftvoll mit Spannung am Gaumen.		

Incognito QbA	0,2l	9,80€
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, Cuvée, trocken	0,75l	33,70€
Der INCOGNITO ist ein mittelschwerer Rotwein mit wunderbaren Fruchtakzenten, beschwingt, aber dennoch komplex im Geschmack, konsequent trocken, aber mit weicher Tanninstruktur.		

Frucht Merlot QbA,	0,2l	8,30€
Weingut Abril, Baden/Kaiserstuhl, trocken	0,75l	28,20€
Dieser Wein beeindruckt mit schmeichelnden, dunklen Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, die durch süße Gewürznoten wie Vanille und Lakritz ergänzt werden.		

Dornfelder Samt & Seide QbA,	0,2l	6,90€
Weingut Schönhals, Rheinhessen, feinherb	0,75l	24,20€
Duft von schwarzer Johannisbeere; sanft und weich; wer's geschmeidig und nicht so trocken mag.		

APERITIF UND LIKÖRE

Martini Bianco	5cl	5,00€
Sandemann Sherry dry	5cl	5,40€
Sambuca	2cl	3,20€
Paula Pumpernickel Herrencreme Likör	4cl	5,50€

SPIRITUOSEN

Grappa Dic'otto Lune	2cl	4,80€
Jägermeister	2cl	3,00€
Ramazzotti	4cl	4,90€
Fernet Branca	2cl	3,20€
Friesengeist	2cl	3,90€
Ouzo	2cl	3,00€
Linie Aquavit	2cl	3,20€
Jubiläums Aquavit	2cl	3,20€
Tequila Silver	2cl	3,00€
Hendrick's Gin	2cl	4,60€
Smirnoff Vodka	2cl	3,00€
Veterano Osborne	2cl	3,20€

Auch als Longdrink	zzgl.	2,50€
--------------------	-------	-------

RUM

Ron Botucal Reserva Exclusiva	2cl	4,50€
Ron Zacapa	2cl	6,10€
Plantation Barbados X.O.	2cl	5,20€

WHISKY

Makers Mark	4cl	7,60€
Kilbeggan	4cl	6,90€

Eine Auswahl an Bränden und Geisten haben wir
exklusiv von der Feinbrennerei Sasse.
Sprecht uns auf unsere After Dinner Karte an.

COCKTAILS

Caipirinha 7,50€

Cachaca, Lime Juice, brauner Zucker, Limetten

Mojito 7,50€

Bacardi, Soda, brauner Zucker, Limetten, Minze

Himbeer Mojito 7,90€

Bacardi, Limetten, brauner Zucker, Minze, Himbeermark, Goldberg Wild Berry

Erdbeerwolke 7,90€

Bacardi, Limetten, brauner Zucker, Minze, Erdbeermark, Sprite, Sahne

Solero 7,90€

Smirnoff Vodka, Maracujasaft, Orangensaft, Sahne, Vanillesirup

Tequila Sunrise 7,50€

Tequila, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine

Ostfriesen Caipi 7,90€

Andalöö, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale

Blaue Brise 7,50€

Malibu, Maracujasaft, Orangensaft, Blue Curaçao, Kokossirup

Cuba Libre 6,90€

Havana, Cola, Limetten

MOCKTAILS

Ipanema Spezial 6,20€

Limetten, brauner Zucker, Goldberg Ginger Ale, Maracujasaft

Solero alkoholfrei 6,20€

Maracujasaft, Orangensaft, Sahne, Vanillesirup

Virgin Himbeer Mojito 6,20€

Limetten, brauner Zucker, Minze, Himbeermark, Goldberg Wild Berry

Küstenwind 6,20€

Maracujasaft, Orangensaft, Blue Curaçao, Kokossirup