

Wochenend-Mittagskarte



*Wir wünschen
Ihnen guten Appetit
und einen harmonischen Tag
Thomas und Heike Bursch*

Aperitif

Sherry medium	5 cl	€	4,90
Sherry dry	5 cl	€	4,90
Portwein	5 cl	€	4,90
Campari Bitter mit Orangensaft		€	6,50
Campari Bitter mit Soda		€	6,50
Martini Bianco	5 cl	€	5,10
Martini Rosso	5 cl	€	5,10
Martini Dry	5 cl	€	5,10
Prosecco	0,1 l	€	6,90
Sekt	0,1 l	€	6,90
Sekt mit Cassis	0,1 l	€	9,70
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1 l	€	8,90
Kir Royal	0,1 l	€	12,50
Champagner Haus.	0,1 l	€	10,50

Vorspeisen

Tipp für Leckermäulchen

Vorspeisenteller „Alte Mühle“ mit Köstlichkeiten
von Land und Meer

€ 13,90

Variation von der Gänseleber mit Cassis-Feige,
Minigarten und Knäckebrot

€ 13,90

Salat der Saison mit marinierten Weintrauben,
Walnüssen, Wildschinken und Balsamico-

Dressing

€ 12,10

Zu allen Vorspeisen servieren wir
Hausbrot, Kräuterquark
und Butter

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

€ 6,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl € 6,50

Hauptgänge

1

Empfehlung vom Küchenchef

Brust und Keule von der
Oldenburger Freiland-Gans
mit klassischer Orangensauce,
hausgemachtem Rotkohl
und Kartoffelklößen

€ 31,50

**Dazu empfehlen wir einen leckeren Roten
aus dem Piemont**

Appassimento

Barbera

San Silvestro

0,2 l € 8,90 0,75 l € 30,00

2

Filet von der Seezunge

gefüllt mit Rote Bete und Hechtfilet an
Meerrettich-Sauce mit frischem Spinat und
Schlosskartoffeln

€ 28,50

3

Braten vom Hirsch

an Portwein-Pumpnickel-Jus mit
Waldzwerge, Preiselbeerbirne,
hausgemachtem Rotkohl und
Herzogin kartoffeln

€ 23,00

4

Saftig gerilltes Entrecote-Steak vom Black Angus-Rind

mit Senfzwiebeln und kräftiger Dunkelbier-Jus,
Bohnenwickel und Bratkartoffeln

€ 25,80

5

Filet vom Zander

in Kerbelbutter gebraten, Krabbenragout,
Pastinaken-Püree und Pilaw-Reis

€ 26,90

6

Involtini vom Kalb

gefüllt mit Feta-Käse und getrockneten Tomaten
an Basilikum-Sauce, gebratenem Gemüse und
Bandnudeln

€ 26,10

7

Deftiges Wildragout

mit Orange und Tonkabohne, Preiselbeer-Birne,
Rosenkohl und Spätzle

€ 18,70

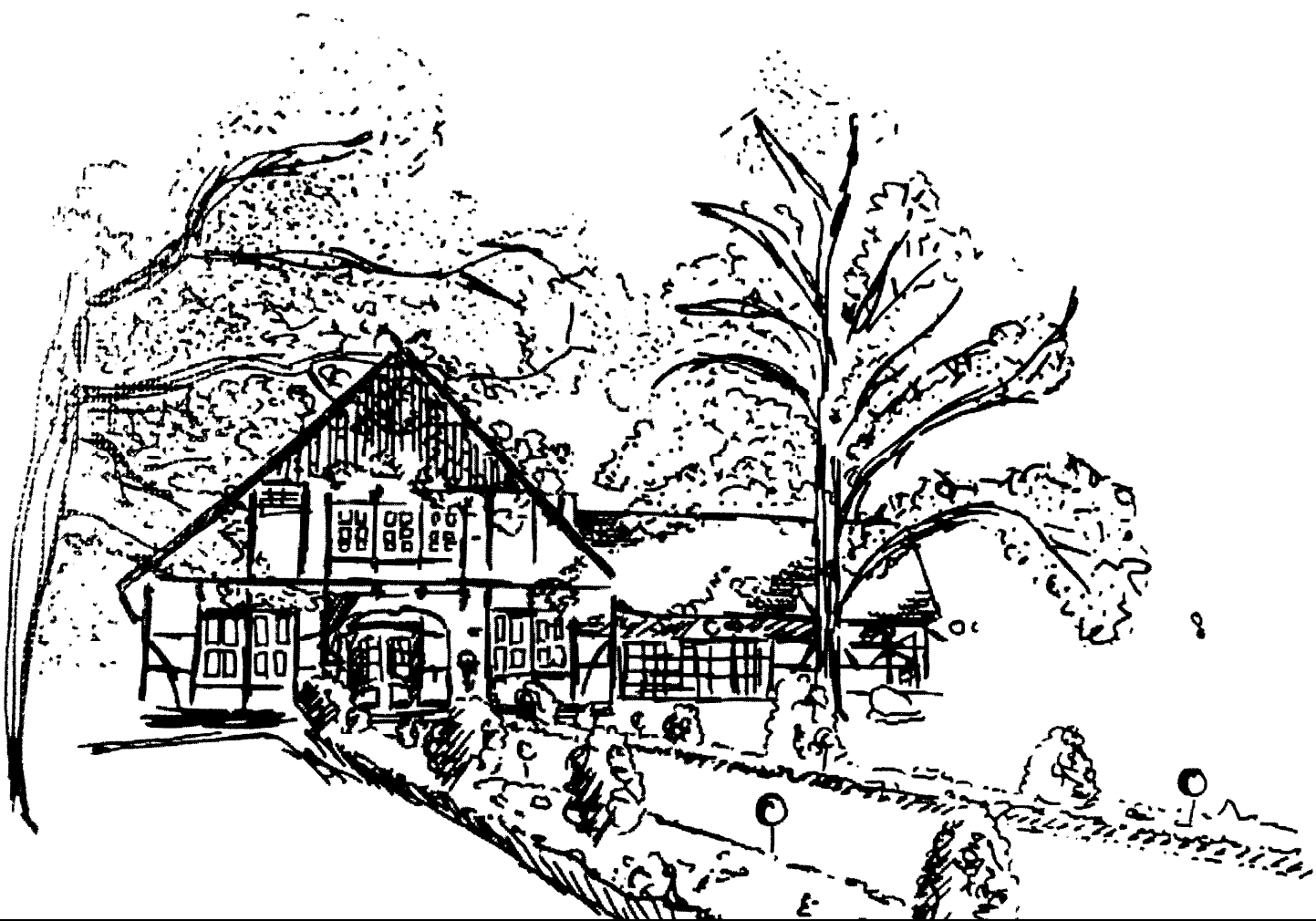
Dessert

Süßes aus der Pâtisserie

€ 6,00

Dessertteller "Alte Mühle"

€ 13.00



Parkrestaurant „Alte Mühle“