

*Von Karfreitag bis Ostern 2019*



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

## NUMERISCH SORTIERTE

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- 1. Glutenthaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Ausgenommen sind: ■ Glukosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose<sub>1</sub> ■ Maltodextrine auf Weizenbasis<sub>1</sub> ■ Glukosesirup auf Gerstenbasis ■ Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- 2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer: ■ Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird ■ Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- 5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer: ■ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett<sub>1</sub> ■ natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen ■ aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen ■ aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- 7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: ■ Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ■ Lactit
- 8. Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- 9. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>)** und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- 13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Vorspeisen

Tipp für Leckermäulchen  
Vitello Tonnato trifft auf Carpaccio vom  
Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano

3,4,7,8,9,10,12,13 € 14,90

Hausgebeizter Seesaibling  
an Limetten-Avocado-Salsa, schwarzer Rettich  
und in Butter gebratene Croutons

1,3,4,5,7,8,9,10,12,13

€ 14,10

Kalbstatar  
an Sellerie-Püree und Wiesenkraut,  
Schwarzbrot und Butter

1,3,4,7,8,9,12,10,12

€ 15,40

Zu allen Vorspeisen servieren wir  
Hausbrot, Kräuterquark  
und Butter

# Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

1,3,7,9,12 € 6,90

Spargelsamtsuppe mit Sahne und Kerbel

1,3,7,8,9,12,13 € 6,90

# Hauptgänge

1

Empfehlung vom Küchenchef

Frischer Spargel aus der Region

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und

Petersilienkartoffeln

1,3,7,8,12 € 15,00

Wählen Sie dazu

saftiges Schnitzel oder luftgetrockneter Landschinken

1,3,8 € je 12,90

2

## Lammkaree

mit Gemüse, Kräutern und etwas Knoblauch  
geschmort an Olivenöl gebratenen  
Rosmarinkartoffeln

7,8,9,12,13 € 29,90

3

## Kalbs-Sahneragout

mit Frühlingsmorcheln, Lauchzwiebeln und  
Kirschtomaten an knackigem Feldsalat und  
Rösti

1,3,7,8,9,10,12 € 25,60

4

## Schollenfilet

in Eihülle gebraten mit Nordseekrabben und  
frischen Kräutern, knackiger Salat vom  
Wochenmarkt und Kartoffel-Gurkensalat

12,,3,4,7,8,9,10,12, € 24,90

5

Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln

mit feinem Gemüse, Basilikum-Pinienkernpesto  
und Mozzarella-Kugeln

1,3,7,8,9,12 € 16,50

6

Schweinelendchen

mit Pistazienkruste an Tomatenmarmelade,  
grünem Spargel, Erdbeerkaviar und Gnocchi

1,3,7,8,9,12,13 € 27,90

7

Rotbarben-Filet

vom Grill auf mediterranem Gemüse mit  
frischen Kräutern, Tomaten-Olivensauce und  
Kartoffelpüree mit Wasabi und Garnele

1,2,4,7,8,9,12,13 € 28,90

# Dessert

Österliches Überraschungsdessert  
als Kleinigkeit

1,3,5,7,8,12 € 8,90

Normale Portion

1,3,5,7,8,12 € 12,60



Parkrestaurant „Alte Mühle“