

# *Pfingst-Karte*



*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, ■ Maltodextrine auf Weizenbasis, ■ 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 Karotinoid-Zubereitungen 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, ■ 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

Spaghetti in Trüffelsahne und gebratenem

Spargel

1,3,7,8,9,12

€ 17,50

Bunt gemischter Salat der Saison mit gebratener  
Putenbrust, Champignons und leckerem Dressing

1,7,8,9,10,12

€ 13,50

Hausgebeizter Lachs auf eingelegtem Gemüse  
und Kartoffelstroh

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

€ 14,20

Zu allen Vorspeisen servieren wir  
Hausbrot, Kräuterquark  
und Butter

**Beilagen-Änderungen werden mit 1,50 € berechnet**

# Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

1,3,7,9,12

€ 6,90

Spargelcremesuppe

1,3,7,8,9,12,€ 7,10

€ 7,50

# Hauptgänge

1

Empfehlung vom Küchenchef

Port. Stangenspargel an Sauce Hollandaise,  
zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
dazu Schnitzel oder Schinken

1,3,7,8,9,12

€ 30,00

**Beilagen-Änderungen werden mit 1,50 € berechnet**

2

Geschmorte Lamm-Huft in Kräutersauce,  
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

7,8,9,12,13

€ 28,60

3

Kalbskarree vom Grill mit grünem Spargel in  
Butter gebraten und hausgemachte Gnocchi

1,3,7,8,9,12

€ 29,90

4

Seeteufel-Medaillons in Aromen gebraten an  
geschwenktem Blumenkohl und cremiger Polenta

1,4,7,8,9,12

€ 27,90

5

vegetarisch

Hausgemachter Röstí überbacken mit Spinat,  
Tomaten, Pinienkernen und Mozzarella

1,3,7,8,9,12,13

€ 16,70

**Beilagen-Änderungen werden mit 1,50 € berechnet**

6

Junge Matjes mit Gurke, Zwiebeln und Äpfeln in  
Sahnesauce, Salatgarnitur und neue Kartoffeln

2,7,8,9,10,12,13

€ 20,00

7

Schweinelendchen an Steinpilzrahm mit  
frischem Gemüse und Mandelbällchen

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

€ 25,70

8

Bestes Rinderfilet vom Grill an Mango-  
Pfeffersauce, Zucchini-Gemüse und  
Süßkartoffel-Pommes frites

1,3,7,8,9,12,13,

€ 32,00

**Beilagen-Änderungen werden mit 1,50 € berechnet**

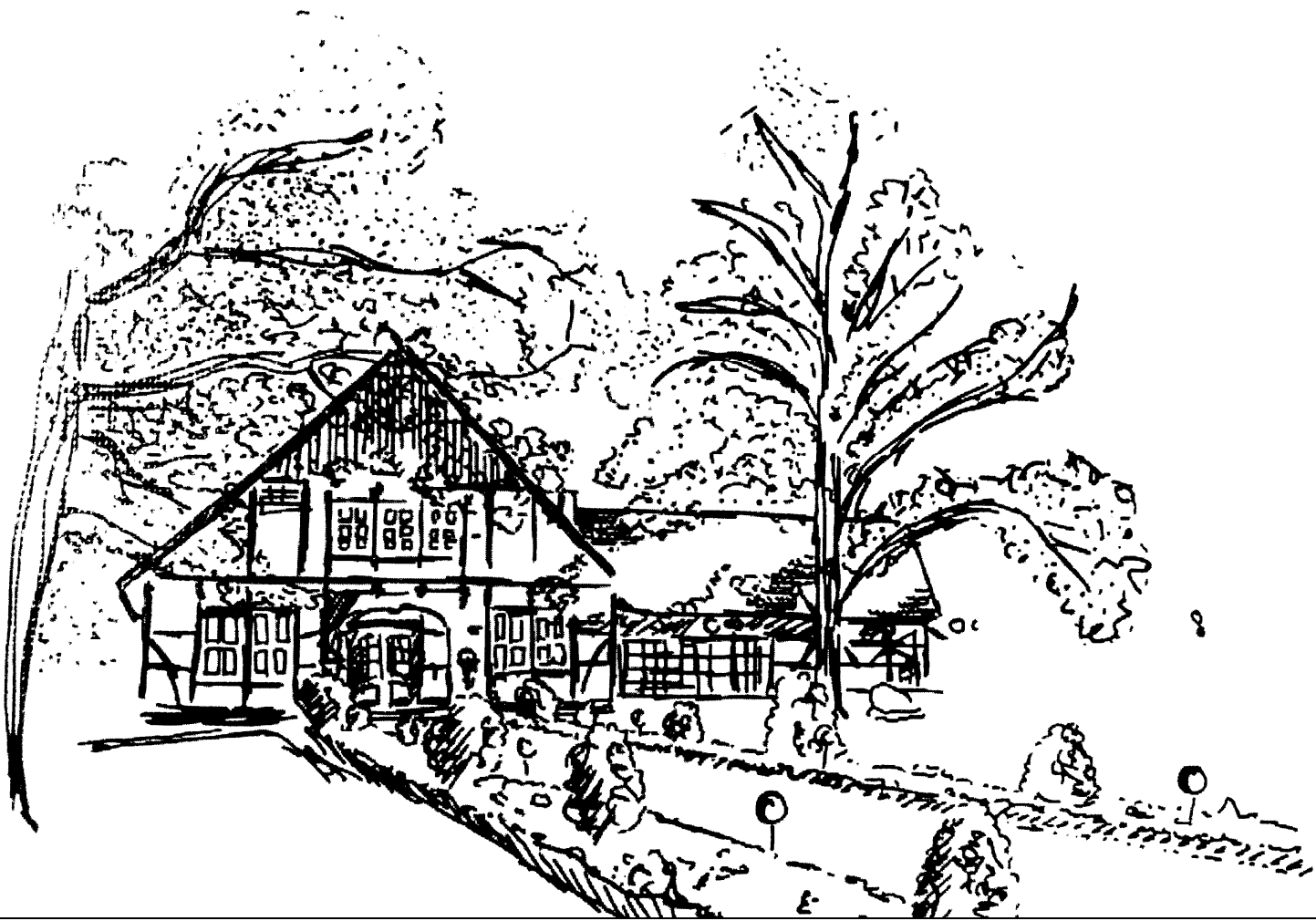
# Dessert

süßes  
aus der Pâtisserie

1,3,5,6,7,8,11,12,13 € 6,00

Dessertteller "Alte Mühle"

1,3,5,6,7,8,11,12,13 € 13.90



Parkrestaurant „Alte Mühle“