

**Familie Niemann
und das Team der Leckermühle**

heißen Sie in der Leckermühle herzlichst willkommen.



**Da wir alle Gerichte stets frisch und mit großer Sorgfalt zubereiten
und marktfrische Produkte, Fisch und Fleisch aus der Region verarbeiten,
hoffen wir,**

Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,
teilen Sie es uns gerne mit, damit wir Ihren
Wünschen gerecht werden können.**

**Familie Niemann
und das Team der Leckermühle
wünschen Ihnen beim Studieren der Speisekarte viel Spaß
und einen guten Appetit!**

Unsere Saison - Empfehlung

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (A7; A9)	8,50 Euro
mit gebratener Riesengarnele	11,00 Euro

Hauptgerichte

„Kürbis- Pasta“ Hokaidokürbis mit Spaghetti, getrocknete Tomaten, Walnüsse, Chili und Fetakäse	19,90 Euro
zzgl. 4 Riesengarnelen	12,00 Euro
Rheinischer Sauerbraten an Apfel- Rosinensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel (A1; A7; A9)	28,50 Euro
Bayrischer Schweinsbraten an Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Semmelknödel (A1; A7; A9)	25,50 Euro
Kross gebratene halbe Ente an Orangensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel (A1; A7)	34,50 Euro

Wild auf Wild

Rehkeulenbraten mit zweierlei Birne, frische Champignons, Speck-Rosenkohl, Herzogin-Kartoffeln (A1; A3; A7; A9)	34,40 Euro
Herzhaftes Wildragout mit gefüllter Birne, Champignons Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln (A1; A7; A9)	32,90 Euro
Geschnetzelte Wildentenbrust , frische Lauchzwiebeln, Preiselbeersauce, bunter Salatteller, Kartoffelkroketten (A1; A7; A9)	31,90 Euro
Rehrücken „rosagebraten“ an Cassis Sauce, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin (A1; A7; A9)	45,90 Euro

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und Oliven (A1.1, A7)

8,90 Euro



ohne Parmesan

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamico Kräuterdressing

und Knoblauch-Baguette (A1.1, A3, A10)

16,90 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

an Balsamico-Kräuter-Dressing, Baguette und Butter (A1.1, A10)

14,50 Euro

Leckermühler Vorspeisenvariation

Geflügelspieß mit Ananas, Geflügelrolle mit Paprika,

Melone mit Knochenschinken, Räucherlachsscheibe, Garnele im Teigmantel

gegrillte Champignons und Oliven an süß saurer Asiasauce,

Baguette und Butter (A1.1, A2, A4)

16,90 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

16,90 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage (A1.1, A3, A7, A9)

7,00 Euro

Tomatencremesuppe

mit Mandelblättern und Gin-Sahne verfeinert (A7, A9)

8,00 Euro

Curry- Lauchsuppe mit Kokosmilch mit Sahne verfeinert (A9)

8,00 Euro

zzgl. Poulardenbruststreifen

3,00 Euro



Ohne Sahne

8,00 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat groß 16,90 Euro klein 11,90 Euro

Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Tomaten, Gurken und Kräuter Croutons (A1.1, A7)

Italienischer Salat groß 17,50 Euro klein 12,90 Euro

Knackige Blattsalate mit Ei(A3), Oliven, Peperoni, Thunfisch (A4),
roten Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Gourmetsalat groß 17,50 Euro klein 12,90 Euro

Garnelen (A2) am Spieß gebraten mit Knoblauch verfeinert, auf gemischten Blattsalaten

Zu allen Salaten reichen wir **Baguette und Butter**.

Wählen Sie zwischen **Balsamico** (A10) – oder unserem beliebtem **Hausdressing** (A7, A10)

Bekanntes

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-frites 17,00 Euro

Champignonrahm(A7), Paprika- oder Zwiebelsauce zzgl. 3,00 Euro

buntem Salatteller (A7) zzgl. 5,80 Euro

Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) 23,90 Euro

Leckermühler Rösti – Toast

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen

und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A1) 19,50 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1.1, A7) 23,50 Euro

Mühlenteller zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7; A14) 27,50 Euro



Vegetarische/ Vegane Küche

Gemüsecurry mit Kokos verfeinert, Falafel

bunter Salatteller und Basmatireis

21,90 Euro

„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

19,30 Euro

(A7)



ohne Parmesan



Schupfnudeln mit gebratenem Gemüse, Tomaten, hausgemachtem

Kräuter- Nuss Pesto und Wildkräutersalat

19,90 Euro

(A1.1, A8.2, A8.3, A8.4)

Rahmschwammerl mit Spinatknödel und buntem Salatteller

25,90 Euro

Pasta Variation

Spaghetti mit Parmesan, Chili, gebratenen Saisongemüse,

Kirschtomaten und Rucola

15,50 Euro

mit Olivenöl oder in Rahm (A1.1, A7)

zuzüglich:

– mit Streifen von der **Poularden Brust**

10,30 Euro

– mit Streifen vom **Jungschweinlendchen**

10,30 Euro

– mit drei **Riesengarnelen**

10,30 Euro

– mit **Rinderfiletstreifen**

12,00 Euro

Aus der Fischküche

Paniertes Rotbarschfilet in Butter gebraten

mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1; A3; A7)

24,40 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Sahnesalat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1, A7)

33,00 Euro

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet

an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9; A7)

36,00 Euro

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbecue Sauce und frittierten Kartoffelspalten

23,90 Euro

Streifen von der Poularden-Brust

Rucola-Kirschtomatensalat mit gehobeltem Parmesan,
mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes (A7)

26,30 Euro

Rahmgeschnetztes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen (A7)

29,50 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen, Portweinjus, Marktgemüse

und Kartoffelpüree (A1.1, A7, A9)

33,50 Euro

Leckermühler Filettopf

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons
mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten (A1.1, A7)

35,40 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringe, buntem Salatteller und Kartoffelpüree (A1.1, A7)

35,40 Euro

„Surf & Turf“

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit
Schalotten-Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln (A2; A14)

39,50 Euro

Lammrücken

unter der Kräuterkruste an Rosmarienjus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1.1, A7)

43,50 Euro

Gemischte Fleischplatte

Verschiedene **Medaillons vom Rind, - Schwein- und Hähnchen,**
zweierlei Saucen, mit feinem garniertem **Marktgemüse** und **Kartoffelbeilage**

für 2 Personen	72,00 Euro
für 3 Personen	105,00 Euro
für 4 Personen	136,00 Euro
für 5 Personen	165,00 Euro
für 6 Personen	192,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	24,50 Euro
200 g	30,80 Euro
250 g	34,20 Euro

Rinderfilet

150 g	30,60 Euro
200 g	38,00 Euro
250 g	41,50 Euro

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	6,90 Euro
Bratkartoffel (A14)	4,60 Euro
Kartoffelgratin (A7)	4,60 Euro
Pommes frites	4,00 Euro
Speckbohnenbündchen	4,60 Euro
Broccoli	4,00 Euro
Frische Champignons	4,00 Euro
bunter Salatteller klein	5,80 Euro
bunter Salatteller groß	12,00 Euro
Kräuterbutter (A7)	1,20 Euro
Meerrettich	0,90 Euro
Pfefferrahmsauce (A7)	3,00 Euro
Rotweinsauce	3,00 Euro

Eisspezialitäten

Pur Chocolat	7,50 Euro
Schokoladeneis, Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)	
Amarena Becher	9,50 Euro
Amarena Eis, Amarena Kirschen, Amarena Sauce, und Sahne (A7, A8)	
Eierlikörbecher	8,00 Euro
Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne (A7, A8)	
Eiskaffee oder Eisschokolade	
Vanilleeis mit geeister Schokolade oder Kaffee	7,50 Euro
Sanfter Engel	7,50 Euro
Vanilleeis und Orangensaft (A7, A8)	
Cookie bowl	8,50 Euro
Haselnuss- und Tiramisueis, Schokosauce, Blaubeerragout, Cookies und Sahne	
Rote Grütze , hausgemacht mit Bourbon Vanilleeis und Sahne (A7, A8)	7,50 Euro
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (A7, A8)	9,00 Euro
Affogato al caffè	
1 Kugel Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)	6,90 Euro

Unsere Eissorten:

Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- Tiramisu- und Haselnusseis

Kugel	2,30 Euro	Sahne	1,70 Euro
-------	-----------	-------	-----------

Dessertspezialitäten

 Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur und Mangospiegel	6,30 Euro
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Bourbon Vanille Eis (A1; A3; A7)	10,90 Euro
Duett von Crème Brûlée und Mascarpone Mousse mit frischen Früchten (A3, A7)	10,90 Euro
Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker, Bourbon Vanilleeis und frischen Früchten (A1, A3, A7)	10,90 Euro

Zum guten Schluss empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“ aus unserer Digestif – Auswahl, oder eine Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Flate white oder Latte Macchiato!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

in unserer Speisekarte sind die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
nach bestem Wissen kenntlich gemacht worden.

Zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin,
dass in allen Gerichten „Spuren von Allergenen“ enthalten sein können,
z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung oder bei der Anlieferung über den Lieferanten usw.

Unsere Cremesuppen und Saucen sind ausnahmslos mit Stärke gebunden,
in den Ansätzen von Grundsaucen, Gemüsebrühen und Fleischbrühen ist Sellerie enthalten.

Der Großteil an Gemüsebeilagen wird glasiert und enthält durch Butter Lactose.

Sollten Sie allergisch gegen eines der unten aufgeführten Allergene sein,
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen und nochmals darauf hinzuweisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Andrea & Klaus Niemann und das Team der Leckermühle

A1 glutenhaltige Getreide (d.h. A1.1 Weizen, A1.2 Roggen, A1.3 Gerste, A1.4 Hafer,
A1.5 Dinkel, A1.6 Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Ei

A4 Fisch

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

A8 Schalenfrüchte (d.h. A8.1 Mandeln, A8.2 Haselnüsse, A8.3 Walnüsse,
A8.4 Cashewnüsse, A8.5 Pecannüsse, A8.6 Paranüsse, A8.7 Pistazien,
A8.8 Macadamianüsse, A8.9 Queenslandnüsse)

A9 Sellerie

A10 Senf

A11 Sesamsamen

A12 Lupinen

A13 Weichtiere

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im
zubereiteten Produkt