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

Knusprige Gans an Orangensauce

mit Speckrosenkohl, Rotkohl, Maronen, Apfelmus und Wildpreiselbeeren,
Bratapfel und Kartoffelknödel

49,50 €

„ab 4 Personen“
47,50 € pro Person

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**

Vegan **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**

Vegan **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)

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

Grünkohl mit Bratkartoffeln (A1;A7;A10;A14)		**15,00 Euro**
zzgl.		
frische Kohlwurst	**St.**	**4,00 Euro**
geräucherte Kohlwurst	**St.**	**4,00 Euro**
Kasselerrückenscheibe	**St.**	**4,00 Euro**

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**

Rahmgeschnetzeltes 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

Vegan **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