

Abendkarte von 17.30 Uhr – 20.15 Uhr

Apéritifempfehlungen:

„Holler Schampus“ Holunderblütenlikör mit Minze, Eis
und Sekt aufgefüllt Glas 0,1l € 7,50

PIMM'S NO.1 CUP 5cl Pimm's (Gin Basis Kräuter Likör)
mit Minze, Orange, Zitrone, Eis und
Ginger Ale aufgefüllt Glas 0,2l 7,90

Apéritif

Riesling Sekt Müller Dr. Becker	0,1l	€ 6,50	Bellini Sekt	0,1l	€ 7,50
Gratien & Meyer Rosé Sekt	0,1l	€ 8,00	Lanson Champagner	0,1l	€ 12,-
Aperol mit Sekt	0,1l	€ 6,50	Aperol Sekt auf Eis	0,2l	€ 9,50
Bellini Champagner	0,1l	€ 12,50	Sherry Dry Tio Pepe	5cl	€ 5,50
Sherry medium	5cl	€ 5,00	Sherry cream	5cl	€ 5,00
Campari	5cl	€ 4,50			

Abendmenü

Zur Mühle

Currysuppe mit Scampi

Rinderfilet auf Blattspinat,
Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin

Punschparfait mit Orangenfilets und Vanille – Zimt - Sauce

€ 47,50

Vorspeisen

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto, Pinienkernen, Balsamico	€ 13,50
Matjes auf gebuttertem Friesenbrot	€ 14,50
Buntgemischte Wintersalate mit hausgemachtem Himbeeressig dressing	€ 8,50
Nordseekrabbencocktail mit Stangenweißbrot	€ 17,50
Spaghettini mit frischem hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan	€ 14,50
Scampipfanne (Black Tiger Sea Water Garnelen) in Knoblauchöl mit Gemüwestreifen und Baguette	Vorspeise 3 gr. Scampi € 15,50 Hauptgang 6 gr. Scampi € 25,50

Suppen

Currysuppe mit Scampi	€ 9,50
Consommé vom Tafelspitz mit feinem Gemüse	€ 7,50
Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst	€ 7,50
Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne	€ 9,50

Abendkarte von 17.30 Uhr – 20.15 Uhr

Fischgerichte

<i>Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 23,50
<i>Nordseescholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben* und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 26,50
<i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce und Salzkartoffeln</i>	€ 27,50
<i>Scampipfanne (Black Tiger Sea Water Garnelen) in Knoblauchöl mit Gemüsestreifen und Baguette</i>	6 gr. Scampi € 25,50
<i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca. 500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	€ 39,50

Fleischgerichte

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>	€ 25,50
<i>Tafelspitz mit milder Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln</i>	€ 21,50
<i>Hausgemachte Rinderroulade mit Burgundersauce Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i>	€ 21,50
<i>Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 24,50
<i>Rinderfilet auf Blattspinat, Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin</i>	€ 32,50
<i>Lammkeule vom Salzwiesenlamm mit Speckbohnen, Rosmarinjus und Kartoffelgratin</i>	€ 24,50

Pastagerichte

<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan (vegetarisch)</i>	€ 19,50
<i>Gebratene große Scampi (Black Tiger Sea Water Garnelen)</i>	
... mit Spaghettini in Tomaten – Kräutersauce	€ 25,50
... mit Spaghettini, Pesto und Parmesan	€ 25,50