HISTORISCHE WASSERMÜHLE

Traditionelle Mühlenkarte

****

Suppen

Kartoffelcremesuppe 10,20 €
Ausgewählte Kartoffeln aus unserer Eifel geben dieser Suppe einen Geschmack von Natur. 1, 4

Gulaschsuppe 10,70 €
Bestes von der Rinderhoch-Rippe mit Gemüse und Gewürzen zu einer pikanten Suppe verarbeitet

Senf-Meerrettich-Suppe 10,20 €
Hausgemachter Senf in einer Meerrettichsuppe verfeinert. 1, 4

Bouillabaisse, franz. Fischsuppe 20,70 €
Original französische Fischsuppe mit Safran und Rouille, Aioli, Parmesankäse und geröstetem Brot. 1

Vorspeisen

Fettuccini mit Trüffelsauce 19,80 €
Frische Trüffel entfalten sich bei Nudeln zu einem unvergesslichen Genuss

als Hauptgang 27,50 €

Gebackener Ziegenkäse 18,40 €
Ein Stück Ziegenkäse im Strudelteig, umhüllt von frischen Kräutern

Carpaccio vom Rinderfilet 20,70 €
Hauch dünn geschnittenes Rinderfilet auf Pesto-Sauce mit gehobeltem Parmesankäse

Gebratener Garnelenspieß 20,70 €
Zwei Garnelenspieße mit Ajoli und frischem Salat erfreuen Ihren Gaumen

Spaghetti mit Riesengarnelen 22,80 €
Frisch gebratene Riesengarnelen und hausgemachte Spaghetti lassen keine Wünsche mehr offen

als Hauptgang 32,30 €

Leckere Kleinigkeiten

Himmel un Äd 19,80 €
Die Äpfel vom Himmel, das Püree aus Eifelkartoffeln und die Blutwurst hausgemacht. 3, 4

Flammkuchen nach Eifeler Art 17,50 €
Hauchdünner Teig belegt mit Eifeler Schinken, Salami und Gouda-Käse überbacken.3, 4

Flammkuchen nach Mühlenart 17,50 €
Hauchdünner Teig belegt mit Tomaten und Mozzarella-Käse

Kartoffel am Stiel 19,80 €
Bratkartoffeln mit Wurst und Spiegelei serviert in einer rustikalen Gusspfanne. 3,4

Großer Salatteller mit Puten- oder Lachsstreifen 18,70 €
Bunter Salat mit Streifen von Pute oder Lachs an hauseigener Vinaigrette

Hauptgerichte Fleisch

Mühlengeschnetzeltes
an Champagner-Cassis-Senf-Sauce 25,10 €
Champagner, der Müllerin liebstes Getränk, mit süßem Cassis abgerundet sind die Geschmacks-elemente der Senfsauce, die zu dem ausgesuchten **Putenfleisch** serviert wird. Diese Kreation wird von Meisterhand zubereitet und mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln abgerundet.

Birgeler Senfkrustenbraten 26,50 €
Historischer Senf – wie könnte es anders sein – zum traditionellen Braten, wie Großmutter ihn sonntags für die Familie zubereitete. Dazu unvergleichlich delikate Buchweizenkäsknödel – ein persönliches Geheimrezept des Müllers und frisches Marktgemüse.

Rinderroulade
mit Rotkohl und Salzkartoffeln 27,20 €
Eine Roulade - wie von Oma - begeistert Jung und Alt. Aus zartem Rindfleisch, gefüllt mit Schinken und Gurke. Als Beilage frisch aus dem Garten Rotkohl und Salzkartoffeln. 1,.3, 4

Rumpsteak nach Sägegatterart 31,60 €
Die Steaks vom Metzger waren uns zu dünn und gleichmäßig geschnitten. Daraufhin nahmen wir es nicht so genau und setzten unsere Säge vor Ort dafür ein, dass kein Steak dem anderen gleicht. Serviert vom Mühlenteam mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Gemüse. 4

Birgeler Mühlenpfanne 31,30 €
Vier funktionstüchtige Mühlen: Getreidemühle, Sägemühle, Ölmühle, Senfmühle – stehen fest verankert auf unserem Anwesen. Symbolisch legen wir für drei Mühlen je ein Stück vom Schwein, Rind und Pute an Champignonrahmsauce in die Pfanne. Für die vierte Mühle gibt es Bratkartoffeln und Gemüse. 4

Wirtshauspfanne 28,20 €
3 Schweinemedaillons mit hausgemachten Spätzlen an Pfeffersauce und Gemüse, serviert in einer rustikalen Gusspfanne

Hauptgerichte Fisch

Mühlenbachforelle 26,90 €
Die Bachforellen leben schon lange in unserem Mühlenbach, sie vermehren sich sehr gut, bis dann doch die Zeit gekommen ist, dass sie die richtige Größe für unsere Gäste erreicht haben. Eine opfert sich immer gerne, um nach Art der „Müllerin“ zubereitet zu werden. Dazu servieren wir Kartoffeln und Gemüse.

Lachsfilet an Estragon Senf-Sauce 27,50 €
Der Lachs fühlt sich wie selbstverständlich zu unserem Senf hingezogen. Dafür legt er gerne lange Wege zurück, um geschmackvoll in einer Senf-Estragon-Kreation zu liegen und die Worte zu hören: „Oh, wie ist das lecker!“ Als Beilage wünscht er sich Nudeln und frisches Marktgemüse.

Gratiniertes Zanderfilet an Kräutersenfkruste 29,20 €
Der Zander, ein delikater Speisefisch aus den heimischen Gewässern, kommt mit seinen Kräutern durch die Eifel zu uns nach Birgel. Ein gern gesehener Freund auf deutschen Tischen, frisch zubereitet mit einer Kräutersenfkruste auf Safransauce, Kartoffeln und Gemüse.

Dessert

Eifeler Brotpudding 10,40 €
Dieses Eifeler Rezept diente früher dazu, altes Brot sinnvoll zu verarbeiten. Somit kam es in den Pudding, um diesem einen kräftigen Geschmack zu verpassen.

Vanilleeis mit heißen Kirschen 10,40 €
Traditionelles Eis und frische Früchte schließen nach jedem Essen noch die ein oder andere Magenlücke.

Kleiner Käseteller 10,40 €
Verschiedene Rohmilch-Käse erfreuen sich im Magen über die vorangegangenen Speisen und schließen mit Freude das Essen ab

Creme Brulée 13,70 €
Aus Sahne, Eigelb und Vanilleschoten hergestellte Creme mit Zucker karamellisiert

Mousse au Chocolate 13,70 €
Aus feiner dunkler Schokolade hergestellte Mousse mit Früchten der Saison

Mühlenschmarren 13,70 €
Eine Kreation nach Art des Küchenchefs mit Walzenstuhl (Sahne-Whisky-Likör)

Hausgemachter Obst- und Tortenkuchen 5,10 €
Hausgemachter Sahnekuchen 5,80 €
Rezepte wie zu Omas Zeiten begeistern alle Kuchenfreunde

1 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Farbstoff 3 = mit Konservierungsstoff 4 = mit Nitritpökelsalz 10 = mit Phosphat
Eine Speisekarte mit Allergiehinweisen können Sie gerne bei unserem Service erfragen.

Mariette und Erwin haben sich in den letzten Jahren diese wundervolle Arbeitsstätte mit ihren Mitarbeiter-/innen geschaffen, unter dem Motto „morgens der Erste“ und „abends der Letzte“. So haben wir uns noch viele Jahre vorgenommen, für unsere Gäste da zu sein.
Wir freuen uns auf jeden Tag.

Wir wünschen heute viel Spaß, einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.