

Kleine Mühlen-Sommerkarte

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit fruchtiger Vinaigrette der Saison
mit getrockneten Sauerkirschen/Physalis, Sprossen & gerösteten Kernen (W, Sf, Su)

10€

wahlweise zum Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (W, S, Se, Sf, Su)

12€

oder knusprig gebratenen Fetakäse (L, Se, Sf, Su)

14€

kleines Würzfleisch mit Mühlenbrot & Zitronenspalte (W, Ei, S, L, Se, Sf, Su, Sü)

7€

Suppen

Joghurtkaltschale von der Lausitzer Gurke & Avocado
dazu Leinöl von der Kanow Mühle & Mühlenbrot (W, S, L, Se, Su)

8€

Hauptgerichte

Mühlenschnitzel mit Meerrettichpanade
dazu knusprige Bratkartoffeln & Zitronenspalte (W, Ei, Se, Sf, Su, Ko, A)

16€

Hausmacher Sülze vom Proschimer Schwein mit rustikaler Kräuter-Remoulade
& knusprigen Bratkartoffeln (Ei, Se, Sf, Su, Fa, Ko, A, Sü)

13€

panierte Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken & Käse
dazu Bandnudeln & Mariniertem Gemüse (W, Ei, L, Su, Ko, A)

15€

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste mit Zitronenbutter
dazu Kartoffeltaler & Tomaten-Kaperngemüse (W, Ei, Fi, L, Su, Ko, A)

17€

vegetarische/vegane Hauptgerichte

saisonal gefüllte Ravioli mit leichter Kräutersauce
Parmesanhobel & hauseigenem Kräuteröl (W, Ei, L, Su)

13€

 Ofenkartoffel/Süßkartoffel mit Sojajoghurt
mariniertem Gemüse & gerösteten Kernen (So, Kü, S, Sf, Su)

12€

Dessert

Cheesecake-Mousse mit marinierten Beeren & Karamel (S, L)

7€

Mühlen-Buttermilchplins mit Eis, Beeren & Sahne (W, Ei, L)

7€

Allergene & Zusatzstoffe

(GW) Gluten Weizen	(Se) Sellerie
(So) Sonnenblumenkerne	(Sf) Senf
(Kü) Kürbiskerne	(Su) Sulfite
(Ei) Ei	(Fa) Farbstoffe
(Fi) Fisch	(Ko) Konservierungsstoffe
(S) Soja	(A) Antioxidationsmittel
(L) Laktose	(Sü) Süßstoffe

 vegan

