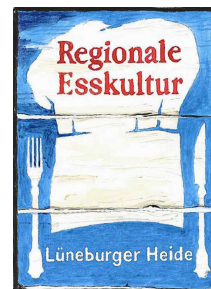




Restaurant - Festsaal - Brauerei



Mühlenstraße 1, 29342 Wienhausen  
[c.k.muehlengrund@online.de](mailto:c.k.muehlengrund@online.de)

Tel. 05149-331

[www.muehlengrund-wienhausen.de](http://www.muehlengrund-wienhausen.de)

## Menü-Vorschläge

Stand: 25.09.2014

### Suppen

<i>Verschiedene Rahmsuppen aus frischen Gemüse nach Ihrer Wahl, z.B. Broccoli, Blumenkohl, Pilze, Kohlrabi...</i>	4,90
<i>Tomatensuppe nach Art des Hauses aus geschälten Tomaten, Sahnehaube, frischer Basilikum</i>	4,90
<i>Spinat- Knoblauchsuppe mit gerösteten Mandeln</i>	5,20
<i>Karotten – Ingwer – Suppe mit Kartoffelstroh</i>	4,90
<i>Eine Spezialität: Sauerampfersuppe</i>	4,90
<i>Kartoffelrahmsuppe mit Entenspeck</i>	5,40
<i>„Wienhäuser Hochzeitssuppe“, satt aus der Terrine</i>	4,90
<i>Weißer Tomatensuppe mit Petersilienpesto</i>	5,50
<i>Forellencreme mit Gurkenperlen</i>	5,30

## Vorspeisen und Zwischengerichte



<i>Italienischer Mozzarella mit Tomaten und Pesto</i>	7,50
<i>Zarte Blattsalate in einer Marinade mit Walnussöl, bestreut mit knusprigem Speck und Nüssen, Vollkorn-Bier-Baguette</i>	6,50
<i>Streifen von der Avocado an Senfrahmsauce mit knusprigem Speck belegt, Baguette</i>	7,90
<i>Gebratene Streifen aus der Truthahnbrust Frischen Salaten, Hausdressing, Kräuterbaguette</i>	8,50
<i>Irischer Wildlachs, hausmariniert mit einer Senf- Honig – Sauce mit frischem Dill, Sonnenblumen – Bier – Brot</i>	8,90
<i>Zarte Scheiben vom Kalb mit einer Thunfischsauce mit Kapernäpfel und Zitronenfilets</i>	9,50
<i>Caesar`s Salad belegt mit Garnelen, Aioli, Kräuterbaguette</i>	9,90
<i>Lammcarpaccio in einer Minzmarinade</i>	10,50
<i>Zarte Streifen vom Rumpsteak auf Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und geröstetem Buchweizen</i>	10,90

## *Hauptgerichte vom Fisch*

<i>Saftiges Steak vom Irischen Wildlachs auf Schnittlauchrahmsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln</i>	<i>17,90</i>
<i>Filet vom Butterfisch in Limettensauce mit Seegras, dazu Reistimbale und Salate</i>	<i>17,90</i>
<i>Filet vom St. Pierre Fisch mit Meeresfrüchten in Dillbutter, Hochzeitskartoffeln und Romanesco</i>	<i>18,90</i>
<i>Zanderfilet mit Flusskrebsschwänzen in Dillbutter, Heidekartoffeln und frische Salate mit Hausdressing</i>	<i>18,90</i>

## *Hauptgerichte vom Schwein und Rind*

<i>Saftiger Backschinken mit Kruste auf Rahmsauerkraut mit Senfsauce und Heidekartoffeln</i>	<i>13,90</i>
<i>Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce mit gebackenen Semmelknödeln und Wirsinggemüse</i>	<i>14,90</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet in einer Tomaten – Sahne – Sauce mit Serranoschinken und Artischocken, dazu Spanische Kartoffeln und Salate</i>	<i>16,90</i>
<i>„Mühlengrundteller“, verschiedene Medaillons ( Rind, Schwein und Pute ) zu einer Pilzrahmsauce, Kroketten und frisches Gemüse</i>	<i>20,90</i>
<i>Medaillons vom Rinderfilet auf Melissensauce mit Mandelbroccoli und Pommes Macaire</i>	<i>24,90</i>

## *Hauptgerichte vom Geflügel*

<i>Knuspermedaillons vom Hähnchenfilet auf Currysauce mit Früchten, Reistimbale</i>	<i>13,90</i>
<i>Medaillons aus der Truthahnbrust mit Champignons a la creme, Röstitaler und frische Salate</i>	<i>13,90</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce, Spitzkohl und gebackene Polenta</i>	<i>17,90</i>
<i>Gänsebraten, frisch von Bauer Hansens Wiese mit Rotkraut und Knödeln, im Winter</i>	<i>21,90</i>



## *Hauptgerichte von Lamm und Wild*

<i>Wildschweinbraten in Burgundersauce mit Schattenmorellen, Rosenkohl und gebackenen Semmelknödeln</i>	<i>17,90</i>
<i>Rehkeule auf Wacholdersauce mit Rahmwirsing und Pommes macaire</i>	<i>19,90</i>
<i>Lammbraten in Rosmarinsauce, Butterbohnen und spanische Kartoffeln</i>	<i>18,90</i>
<i>Zartes Steak vom Hirschkalb auf Steinpilzsauce, mit Spitzkohl und Herzoginkartoffeln</i>	<i>23,90</i>
<i>Medaillons aus dem Rehrücken mit Pfifferlingrahm, Mandelbroccoli und Krokettbällchen</i>	<i>26,90</i>

## *Dessert*



<i>Grießflammerie auf Waldbeerensauce</i>	<i>3,90</i>
<i>Wienhäuser Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>4,90</i>
<i>Mousse au chocolat auf Minzsauce</i>	<i>5,50</i>
<i>„Schneewittchen“, geschichtet : Eis, Baiser, Sahne und Himbeeren</i>	<i>5,50</i>
<i>Hausgemachte Zitronencreme mit Früchten</i>	<i>5,50</i>
<i>Schokomuffin mit flüssigem Orangenkern, Hafermousse, frische Beerenfrüchte und Qinoa</i>	<i>5,90</i>

*Wir hoffen, Ihnen machen unsere Vorschläge Appetit .  
Sollten Sie bestimmte Wünsche oder Anregungen  
haben, lassen Sie uns gern darüber reden.*

*...übrigens, wir kaufen viele Rohprodukte direkt von Erzeugern aus der  
Region und bereiten unsere Speisen alle  
frisch zu,*

*garantiert ohne Fertigprodukte !*