

Alte Mühle

Bergstedt

Alte Mühle 34, 22395 Hamburg

Tel: 040 / 604 91 71

www.alte-muehle-hamburg.de

Pächter: Jörg Schlage

Öffnungszeiten:

Mi. – Do. ab 15 h

Fr. + Sa. + So. ab 12 h

Warme Küche bis 21.00 h

SUPPEN

Gänse-Consommé mit Fleischklößchen und Gemüse	6,50
Hummercremesuppe mit Cognac und Krabben	9,50

SALATE

Kleiner bunter Mühlensalat (veg.)	4,80
Frischer Gurken-Dill-Salat (veg.)	4,50
Großer bunter Mühlensalat mit Röstbrot (veg.)	8,80
- mit gebratener Entenbrust und Apfel-Zwiebel-Chutney	14,50
- mit Ziegenkäsecreme, Honig und Thymian (veg.)	12,50

Alle Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette serviert.

VORSPEISEN

Parmesanwaffel und kleiner Salat	
- mit Entenbrust und Apfel-Zwiebel-Chutney	15,50
- mit Ziegenkäsecreme, Trüffelöl und Amarenasenf (veg.)	12,50
- mit Roastbeef und Sauce Remoulade	15,50
Rote Beete Carpaccio	14,80
mit Ziegenkäsecreme und Apfel-Zwiebel-Chutney	

HAUPTSPEISEN

Roastbeef mit Sauce Remoulade Bratkartoffeln und kleinem Salat	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurken-Dill-Salat	21,50
Kleine Portion	17,00
Dry Aged Rumpsteak vom pommerschen Rind mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatbouquet	
(200g brutto)	24,50
(300g brutto)	28,50
Wildgulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	18,50
Halbe Mühlen-Ente (fast ohne Knochen) mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel	24,50
Gänsekeule mit Apfelrotkohl und in Butter und Semmelbröseln geschwenkten Kartoffelklößen	25,50

GÄNSE-MENÜ

Nur auf Vorbestellung (mindestens drei Tage vorher)

Gänse-Consommé
mit Fleischklößchen und Gemüse

Ganze Gans - 5,8 kg (für 4 Personen)
am Tisch tranchiert
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, glasierten Weintrauben,
Kartoffelklößen und Petersilienkartoffeln

Überraschungsdessert

pro Person	37,50
Gänsekeule für eine zusätzliche Person im Menü	37,50
Forelle "Schöne Müllerin" mit Mandelbutter, Salzkartoffeln, kleinem Salat und Sahnemeerrettich	20,50
Forelle „Blau“ mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und kleinem Salat (bei fangfrischen Forellen springt die Haut im Kochsud auf)	20,50
1/2 Karpfen blau - in zwei Gängen serviert - mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und kleinem Salat	24,50
1/4 Karpfen (keine Wahlmöglichkeit ob Kopf oder Flosse)	15,50
Serviettenknödel mit frischen getrüffelten Waldpilzen in Rahm (veg.)	16,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat (veg.)	14,50

Sie können sich gerne als Vegetarier Auszüge aus unserer Speisekarte selbst zusammenstellen.

Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Änderungen wünschen.

FÜR UNSERE KLEINEN:

Kinder Käsespätzle (veg.)	6,50
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	11,50
Kinder Nutella Pfannkuchen (veg.)	5,00
Räuberteller	0,00

KUCHEN

**Unsere Kuchen und Obstblechkuchen sind hausgebacken.
Bitte fragen Sie nach der heutigen Auswahl; wir haben keine
Kuchenauslage.**

DESSERTS

Belgische Waffel	
- mit Zwetschgenröster und Pralineneis	8,50
- mit Portweinfrüchten und Tonkabohneneis	8,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Tonkabohneneis	9,50
Überraschungsdessert	
von den Mühlenköchen kreiert	8,50

**Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet, dadurch können sich
manchmal Wartezeiten ergeben. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.**

**Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie die Karte der
deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe einsehen möchten.
Alle Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden.
Guten Appetit.**