



Unsere Speisekarte





Sherry



secco medium cream



Frizzante Rosato



Jahrgangs-Sekt

Brandy
Osborne Veterano
oder
Carlos
Solero Gran Reserva



Aperitif



Unsere Speisekarte

Liebe Gäste

Das gesamte Team der Farchauer Mühle
freut sich, Sie in unserer alten Mühle
begrüßen zu dürfen !

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
bei uns und hoffen dass wir Ihren Gaumen mit
unseren frisch zubereiteten und regionalen
Speisen erfreuen können.

Sollten Sie Fragen zu den Gerichten haben,
steht Ihnen unser Service gerne
zur Verfügung.

Für Allergiker halten wir eine gesonderte
Erläuterungskarte vor.

Ihr Farchauer Mühlenteam

*Für die besten Kartoffeln, den besten Spargel,
die dicksten Möhren oder auch anderes
Gemüse und Obst
sorgen unsere Nachbarn !*



Volker Greve
vom Spargelhof Greve
aus Schmilau





Gemischter
Vorspeisenteller

Für Paare, Gruppen und Freunde

ab 2 Personen

9,40 €

pro Person

Vegetarischer Antipasti-Teller

und Baguette

8,60 €

Heilbutt

an Feldsalat
mit Honig-Senf-Dill-Soße

9,90 €



Weißer Tomaten-Suppe

mit Risoni Nudeln
und frischem Basilikum

8,70 €

Pikante Gulaschsuppe

mit Möhrchen, Paprika
und Kartoffeln

9,20 €

Spargelcremesuppe

mit Spargelspitzen

8,90 €

Schinkenräucherei Breitenfelde
Oliver Röhrs



Volker Greve
vom Spargelhof Greve
aus Schmilau



Großer Salatteller

mit Sprossen, Cherrytomaten,
saisonalen Früchten, eingelegten Möhrchen
und Himbeerdressing
wahlweise dazu:

Landhuhnbrust oder
gebratene Fischfilets oder
Fredeburger Hartkäse

18,90 €

Pur 12,80 €

Grüner Spargelsalat

mit Zupfsalaten, Erdbeeren, Fetakäse
und Hausdressing

17,90 €

Kleiner Salat

mit verschiedenen Rohkost-
und Zupfsalaten
in unserem Hausdressing

6,90 €

Auch unsere
Forellen, Saiblinge
und Karpfen kommen
aus der Fischerei
aus Zarrentin !

Zarrentiner Schaalseefischerei

Diana Rehbohm

Amtsstraße 1
19246 Zarrentin



Wenn wir von
fangfrischen Fisch
sprechen, dann meinen
wir das auch !

Unseren Fisch beziehen
wir direkt aus dem Schaalsee !

Die Fischer aus Zarrentin fangen täglich
frischen Fisch für uns!

Holsteiner Matjes

an Hausfrauensoße
mit kleinem Salat
und Mühlenbratkartoffeln

20,90 €

Gebratenes Lachsfilet

an grünem Spargel,
Karottenkartoffelpüree
und Limetten-Mascarpone-Soße

25,90 €



Zander in Schmand

im Ofen gebacken
mit frischem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

Klein 21,90 €

Groß 24,90 €

Fangfrische Forelle

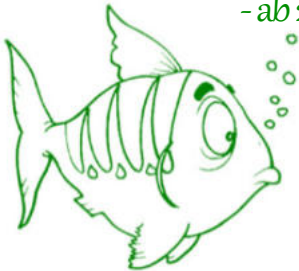
- goldgelb gebraten -
mit frischen Kräutern gefüllt,
Walnussbutter,
frischem Gurkensalat
und Schmilauer Kartoffeln

25,60 €



„Edle Fischplatte „

- ab 2 Personen -



Gebratene Filets und Garnele
mit frischem Frühlingsgemüse
zweierlei Soßen,
einem kleinen Salat,
Kräuterbutter
und
krossen Mühlenbratkartoffeln

25,20 €

pro Person

für Einzelpersonen

26,90 €

Qualität zählt sich aus !

*Deshalb kaufen wir unser Fleisch
bei Lieferanten der Region !*



Willi Marks
Kolberger Str. 12
23879 Mölln



Geflügelhof Martens
Bundesstr. 21
23881 Breitenfelde

Farchauer Mühlenteller

Medaillons vom Rind, Schwein und Landhuhn
mit krossem Speck auf einer Pfefferrahmsoße,
hausgemachter Kräuterbutter,
Marktgemüse und Mühlenbratkartoffeln

28,80 €

Geschmorte

Ochsenbäckchen

an einer Jus,
Ofenmöhrrchen
und Kartoffelpüree

28,30 €

Wildragout

mit frischen Pilzen und Paprika
unter einer Blätterteighaube
dazu Petersilienkartoffeln

24,50 €

Farchauer Wildburger

mit Cheddar, Blattsalat,
Tomate und Balsamicozwiebeln,
dazu Preiselbeersosse und Speckmayonnaise
sowie einem Coleslaw Salat

19,60 €

Schweineschnitzel

„Wiener Art“
mit einem kleinen Salat
und Mühlenbratkartoffeln

gross 19,50 €

klein 16,90 €

Rumpsteak

- rosa gegrillt -
mit Röstgemüse,
hausgemachter Kräuterbutter,
und Mühlenbratkartoffeln

32,90 €

Unser Spargellieferanten

Bio-Frische aus der Region !!!



Volker Greve
vom Spargelhof Greve
aus Schmilau



Unser Bio-Spargel

mit neuen Kartoffeln

„Klassisch“

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

23,80 €

kleine Portion

18,90 €

Zu unseren Spargelgerichten können
Sie wahlweise dazu bestellen:

Holsteiner Katenschinken	5,90 €
--------------------------	--------

Rumpsteak mit Kräuterbutter	14,60 €
-----------------------------	---------

Gebratenes Zanderfilet	12,50 €
------------------------	---------

Schnitzel „Wiener Art“	8,20 €
------------------------	--------

Extra-Portion Sauce Hollandaise

- Hausgemacht -

1,50 €





Tagliatelle

an Limetten-Mascarponesoße
und grünem Spargel

16,80 €

Veggi-Burger

an Coleslaw Salat,
mit Tomate, Minz Mayonnaise,
Preiselbeersoße
und Jackfruit Patty

18,60 €

Veganes Blumenkohlcurry

mit Zitronengras, Ingwer,
Limettenblätter, Möhren
und Kichererbsen

15,20 €

Vegan

Unseren Käse
beziehen wir grundsätzlich aus der
Region und in Bio-Qualität



Domäne Fredeburg GbR
Domänenweg 1
23909 Fredeburg

Weißer Mousse

aus weißer Schokolade und Kokos
mit Rhabarbergütze

7,70 €

Sandorn-Orangen-Parfait

mit Schokosoße und Früchten

7,90 €

Tartelettes

mit Pudding und Waldbeerengütze

7,80 €

Feiner Käseteller

mit einer Auswahl von der
Bio-Hofkäserei der



an Walnüssen, Feigensenf
und Früchten

12,40 €

Möglichkeiten für die Bezahlung



Bei Kartenzahlungen von Beträgen
unter 15,00 Eur berechnen
wir einen Bankgebühr von 2,00 Eur





Zum Schluss

Unsere Speisen werden alle mit
frischen und natürlichen Zutaten zubereitet.

Auszeichnungspflichtige Dinge, wie Farbstoffe,
Geschmacksverstärker oder dergleichen
sind somit nicht enthalten und
werden natürlich auch nicht von uns verwendet

Sollten Sie unter Allergien leiden,
fragen Sie bitte bei unseren Personal
nach der Zubereitung der Gerichte !

Alle unsere Preise verstehen sich
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer,
sowie der Bedienung.

Ihr Farchauer Mühlenteam



Eva-Maria & Michael Sievers GbR

Farchauer Mühle 6 / 23909 Ratzeburg / Farchau

Tel.: 04541 / 86 00 0 Fax.: 04541 / 86 00 86

eMail: info@farchauer-muehle.de

Internet: www.farchauer-muehle.de

Frühsommer 2026