



Unsere Speisekarte



Herbst
2026



FARCHAUER *Mühle*
Restaurant





Sherry



secco medium cream



Frizzante Rosato



Jahrgans-Sekt Hausmarke

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

Begrüßung

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 €

Rote-Bete-Carpaccio

mit Fetakäse
und Rucola

8,90 €



Sellerie-Kartoffel-Suppe

mit Pastinakenchips
und geröstetem Apfel

8,90 €

Consommé von der Ente

mit Gemüsestreifen
und Entenfleisch

9,20 €

Kürbis-Ingwersuppe

mit Kokosmilch
und Chilli

8,70 €

Suppe

Großer Salatteller

mit Sandorn-Dressing
Sprossen, Cherrytomaten
und eingelegtem Kürbis

wahlweise mit :
gebratenen Fischfilets
gebratener Landhuhnbrust
Fredeburger Käse

18,90 €

Pur 12,80 €

Kartoffel-Kürbisbowl

mit Apfel und Zupfsalaten,
gerösteten Kürbiskernen,
Quinoa und Schafskäse

16,70 €

Unser Kleiner

mit verschiedenen Rohkost- und Zupfsalaten,
Kernen, Croûtons
und unserem Hausdressing

6,90 €

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

Zarrentiner Schaalseefischerei

Diana Rehbohm

Amtsstraße 1
19246 Zarrentin



Biosphärenreservat
Schaalsee



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!

Zander in Schmand

mit frischem Marktgemüse und
Dillschmandsoße im Ofen gebacken,
dazu Schmilauer Kartoffeln

Klein 21,90 €

Groß 25,90 €

Gebratener Lachs

auf rote Beete Püree
und Orangensoße

24,60 €

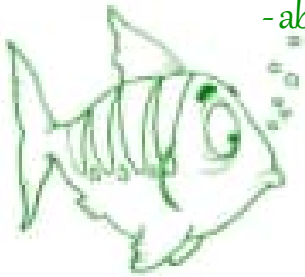
Fangfrische Forelle

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

25,80 €



„Edle Fischplatte „ - ab 2 Personen -



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

25,20 €

pro Person

für Einzelpersonen

26,90 €

Qualität zahlt sich aus !

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



Willi Marks
Kolberger Str. 12
23879 Mölln



GEFLÜGELHOF
Martens

Geflügelhof Martens
Bundesstr. 21
23881 Breitenfelde

Farchauer Mühlteller

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

29,80 €

Rumpsteak

- rosa gegrillt -
mit hausgemachter Kräuterbutter,
herbstlichem Pfannengemüse

Mühlenbratkartoffeln
und kleinem Salat

32,90 €

Schweineschnitzel

„Wiener Art“
mit einem kleinen Salat
und Mühlenbratkartoffeln

gross 21,50 €

klein 17,90 €

Geschmorte

Ochsenbäckchen

an einer Jus,
Ofenmöhrrchen
und Kartoffelpüree

28,30 €

Holsteiner Grünkohl

mit Kassler, Backe und Kohlwurst,
dazu Senf und Röstkartoffeln

24,30 €

Fleisch



Hier gibt's





Ein wildes Vergnügen in Farchau

Farchauer Wildbratwürstchen

mit Kartoffelpüree,
Apfelmus, Sauerkraut
und Röstzwiebeln

24,50 €

Farchauer Wildburger

mit Cheddar, Blattsalat, Tomate
und Balsamicozwiebeln,
einer rauchigen Preiselbeersauce
und Speck-Mayonnaise,
dazu reichen wir
einen Coleslaw

19,60 €

Geschmorte Wildschweinkeule

in Portweinsauce

dazu Apfelrotkohl, Preiselbeeren
und hausgemachten Kartoffelknödeln

25,80 €



Wild-Ragout

mit Pilzen und Möhren
in Preiselbeer-Wacholdersauce
unter einer Blätterteighaut
und Schmilauer Kartoffeln

25,60 €

Wildes Vergnügen

Hier gibt's





Wildes für Paare

- ab 2 Personen -

Wildwurst, Wild-Ragout
und geschmorte Wildschweinkeule

an Apfelrotkohl, Speckbohnen
und hausgemachten Kartoffelknödeln ,
sowie Schmilauer Kartoffeln

28,90 €

pro Person

Wildes für Paare



Halbe Holsteiner Ente

mit hausgemachtem Rotkohl
und Kartoffelknödeln



25,80 €



Geschmorte Gänsekeule

auf Glühweinsauce,
mit glasierten Vanille-Möhren
und Schmilauer Kartoffeln

28,90 €

Geflügel



Grünkohlcurry

mit Möhren, Kichererbsen
und Reis

14,30 €

Vegan

Penne mit Kürbis

Gebratene Kürbisspalten
mit Parmesansoße

15,60 €

Rotkohl-Quiche

mit Fetakäse

16,80 €

Vegetarisch / Vegan

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



Domäne Fredeburg GbR
Domänenweg 1
23909 Fredeburg

Apfel-Tiramisu

mit Mascarpone

7,40 €

Rotwein Birnen-Puding

mit Ingwersahne

7,90 €

Orangen-Parfait

mit herber Schokoladensauce

7,80 €

Feiner Käseteller

mit einer Auswahl von der
Bio-Hofkäserei der



an Walnüssen, Feigensenf
und Früchten

12,40 €

Unsere Bauern

aus dem Herzogtum



**Volker Greve
vom Spargelhof Greve
aus Schmilau**



Wintervergnügen



Ganze krosse Gans

- für 4 Personen -
auf Vorbestellung

mit Orangensoße, Apfelrotkohl,
Rosenkohl,
Bratapfel mit Preiselbeeren,
Schmilauer Kartoffeln
und
hausgemachten Kartoffelknödeln

Preis

39,80 €

pro Person

Ab der
Martinsganswoche
Mi. 11.11.2026
bestellbar !



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