

Fisch



„Edle Fischplatte „

- ab 2 Personen -

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

22,80 €
pro Person

für Einzelpersonen
24,50 €

Vegan/Vegetarisch

Kürbis-Pilztasche

an sautiertem Spitzkohl
mit veganer Bratensoße
und Kartoffelstampf

Vegan

12,90 €

Linsenbratlinge

an rote Bete-Apfelgemüse
mit Dillschmandsoße
und Schmilauer Kartoffeln

11,60 €

Dessert

Haselnusscreme

an Schokoladenbrownie
und Apfelkompott

7,90 €

Karamell-Kürbiskern-Parfait

mit Heidelbeeren
und Baiser

7,60 €

Fangfrische Forelle

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

22,80 €

Zander kross gebraten

mit Speckbohnen, einer Rotweinjus
und Mühlenbratkartoffeln

20,80 €

Fisch & Chips

vom Seelachs
mit Rosmarinkartoffelecken,
gemischtem Salat
und 2 Dips

16,90 €

Feiner Käseteller

mit einer Auswahl von der
Bio-Hofkäserei der



an Walnüssen, Feigensenf
und Früchten

11,90 €



Speisekarte

Vorspeisen

Gemischter Vorspeiseteller

ab 2 Personen

Für Paare,
Gruppen und Freunde

8,60 €
pro Person

Pumpnickel-Matjeshappen

mit Kürbis-Apfel-Schmandsoße
an Salatbouquet

8,20 €

Vegetarischer Antipasti-Teller

und Baguette

7,60 €

Suppen

Consommé vom Rind

mit Gemüse
und Pfannkuchenstreifen

7,20 €

Kürbis-Kokoscremesuppe

mit gerösteten Kokosflocken
und Kernöl

6,90 €

Salat

Kleiner Salat

mit verschiedenen Rohkost-
und Zupfsalaten
und unserem Hausdressing

6,80 €

Großer Salatteller

mit Kürbiskern dressing,
mit Sprossen, Cherrytomaten
und eingelegtem Kürbis

wahlweise mit :
gebratenen Fischfilets
rosa gebratenen Rumpsteakstreifen
gebratener Landhuhnbrust

15,60 €

Wild

Farchauer Wildburger

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

16,50 €

Hirschgulasch

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

20,30 €

Fleisch

Farchauer Mühlteller

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

24,40 €

Rumpsteak

- rosa gegrillt -
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Mühlenbratkartoffeln
und kleinem Salat

27,50 €

Schweineschnitzel

„Wiener Art“
mit einem kleinen Salat
und Mühlenbratkartoffeln

gross 16,30 €
klein 14,20 €

Halbe Holsteiner Ente

mit hausgemachtem Rotkohl
und Kartoffelknödeln

25,20 €

Sauerfleisch vom Spanferkel

mit kleinem Salat,
Remouladensoße
und Bratkartoffeln

16,80 €