

**Familie Niemann
und das Team der Leckermühle**

heißen Sie in der Leckermühle herzlichst willkommen.



**Da wir alle Gerichte stets frisch
und mit großer Sorgfalt zubereiten, hoffen wir,
Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.**

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,
teilen Sie es uns bitte mit, damit wir Ihren
Wünschen gerecht werden können.**

**Familie Niemann
und das Team der Leckermühle
wünschen Ihnen beim Studieren der Speisekarte viel Spaß
und einen guten Appetit!**

Unsere Saison - Empfehlung

Suppen

Pfifferlingsrahmsüppchen 6,50 Euro
A7;A9

Vorspeisen und kleine Gerichte

Frische Pfifferlinge mit Toast und Butter 16,90 Euro
A1;A7

Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen

Baguette und Butter klein 11,50 Euro
A1;A7 groß 14,50 Euro

Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen

rotem Chili, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl
oder in Rahmsauce 18,50 Euro
A1;A7

Hauptgerichte

Pfifferlinge à la creme mit Semmelknödel und
marktfrischem Blattsalat 19,90 Euro
A1;A7

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit frischen Pfifferlingen
und Bratkartoffeln 23,40 Euro

Maispouardenbrust mit frischen Pfifferlingen an Pfefferrahmsauce,
buntem Salatteller und Bratkartoffeln 29,50 Euro
A1;A7

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischen Pfifferlingen
Krustentiersauce, buntem Salatteller und Bratkartoffeln 32,90 Euro
A1;A7

Rumpsteak (ca.150 g) mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter
buntem Salatteller und Bratkartoffeln 36,50 Euro
A4;A1;A7

Rehrücken „rosagebraten“ auf frischen Pfifferlingen,
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin 39,50 Euro
A1;A7

Unser Saisonmenü

Cremesuppe vom Pfifferling

A1;A9

Rehbockrücken mit frischen Pfifferlingen

Marktgemüse und Kartoffelgratin

A1;A7

Duett von **Crème Brûlée und Mascarpone** mousse an mit **Grand Marnier**

parfümierten Erbeerminzsalat

(A3, A7, A8)

49,00 Euro

Wein-Empfehlung

Blanc de Noir QbA, Weingut Pauser, Rheinhessen, Deutschland

Erfrischende, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten

Fl. 0,75 l 23,00 €

Gl. 0,2 l 7,50 €

Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

Fl. 0,75 l 22,50 €

Gl. 0,2 l 7,50 €

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und Oliven (A1.1, A7)

6,90 Euro

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamicodressing

und Knoblauchbaguette (A1.1, A3, A10)

13,00 Euro

Gebackener Schafskäse

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

an Balsamico – Kräuterdressing, Baguette und Butter (A1.1, A10)

10,00 Euro

Leckermühler Vorspeisenvariation

Geflügelspieß mit Ananas, Geflügelrolle mit Paprika,

Melone mit Knochenschinken, Räucherlachsscheibe, Garnele im Teigmantel

gegrillte Champignons und Oliven an süß saurer Asiasauce,

Baguette und Butter (A1.1, A2, A4)

13,00 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, kalt gepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

13,50 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage (A1.1, A3, A7, A9)

5,80 Euro

Tomatencremesuppe

mit Mandelblättern und Gin-Sahne verfeinert (A7, A9)

5,80 Euro

Französische Zwiebelsuppe

mit Pernod verfeinert und Käse-Croûton (A1.1, A7, A9)

6,30 Euro

Salatspezialitäten

Hähnchensalat groß 12,50 Euro klein 8,50 Euro

Marktfrische Blattsalate mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Tomaten, Gurken und Kräutercroûtons (A1.1, A7)

Italienischer Salat groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

Knackige Blattsalate mit Ei(A3), Oliven, Peperoni, Thunfisch (A4),
roten Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Gourmetsalat groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

Garnelen (A2) am Spieß gebraten mit Knoblauch verfeinert, auf gemischten Blattsalaten

Zu allen Salaten reichen wir **Baguette und Butter**.

Wählen Sie zwischen **Balsamico** (A10) – oder unserem beliebtem **Hausdressing** (A7, A10)

Bekanntes

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-frites 14,90 Euro

zzgl. Champignonrahm(A7)-, Paprika- oder Zwiebelsauce 3,00 Euro

zzgl. buntem Salatteller (A7) 5,00 Euro

Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) 18,50 Euro

Leckermühler Rösti – Toast

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen

und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A10) 17,00 Euro

Rinderzungenragout in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1.1, A7) 17,50 Euro

Mühlenteller

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7) 23,90 Euro

Vegetarische Küche

Buddha Bowl mit Basmatireis, Paprika, Zucchini, Karotten

Rote Zwiebeln Avocado und geröstete Nüsse,

(A8.2,A8.3,A8.4) „vegan“

14,90 Euro

„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

(A7)

14,90 Euro

Pasta Variation

Linguini's mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,

Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola

(A1.1, A7)

13,50 Euro

zuzüglich:

– mit Streifen von der **Poularden Brust**

9,00 Euro

– mit Streifen vom **Jungschweinlendchen**

9,00 Euro

– mit drei **Riesengarnelen**

9,00 Euro

– mit **Rinderfiletstreifen**

10,50 Euro

Aus der Fischküche

Frische holländische Matjesfilets an Hausfrauensauce

mit Bratkartoffeln A4:A7

15,90 Euro

Paniertes Rotbarschfilet in Butter gebraten

mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1; A3; A7)

19,50 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Sahnesalat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1, A7)

26,50 Euro

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet

an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9; A7)

29,80 Euro

Hauptgerichte

Spareribs

mit Krautsalat, Barbequesauce und frittierten Kartoffelspalten

18,90 Euro

Streifen von der Poularden-Brust

auf Rucola-Kirschtomatensalat mit

gehobeltem Parmesan, mediterranes Gemüse und Süßkartoffel-Pommes (A7)

22,90 Euro

Rahmgeschnetztes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen (A7)

24,50 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen, Portweinjus, Marktgemüse

und Kartoffelpüree (A1.1, A7, A9)

25,90 Euro

Leckermühler Filettopf

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons

mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten (A1.1, A7)

28,90 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringe, buntem Salatteller und Kartoffelpüree (A1.1, A7)

27,90 Euro

„Surf & Turf“

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln (A2)

33,50 Euro

Lammrücken

unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus

mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1.1, A7)

37,50 Euro

Gemischte Fleischplatte

Verschiedene **Medaillons vom Rind, - Schwein- und Hähnchen,**
zweierlei Saucen, mit feinem garniertem **Marktgemüse** und **Kartoffelbeilage**

für 2 Personen	56,00 Euro
für 3 Personen	81,00 Euro
für 4 Personen	104,00 Euro
für 5 Personen	125,00 Euro
für 6 Personen	144,00 Euro

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

150 g	19,50 Euro
200 g	25,00 Euro
250 g	28,00 Euro

Rinderfilet

150 g	24,00 Euro
200 g	30,50 Euro
250 g	33,50 Euro

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	6,00 Euro
Bratkartoffeln	4,00 Euro
Kartoffelgratin (A7)	4,00 Euro
Pommes Frites	3,50 Euro
Speckbohnenbündchen	4,00 Euro
Broccoli	3,50 Euro
Frische Champignons	3,50 Euro
bunter Salatteller klein	5,00 Euro
bunter Salatteller groß	8,00 Euro
Frische Pfifferlinge	8,50 Euro
Kräuterbutter (A7)	1,00 Euro
Meerrettich	0,80 Euro
Pfefferrahmsauce (A7)	2,50 Euro
Rotweinsauce	2,50 Euro

Eisspezialitäten

Pur Chocolat	7,00 Euro
Cremiges Schokoladeneis, Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)	
Amarena Becher	8,50 Euro
Zartschmelzendes Amarenaeis mit Amarenakirschen, Amarensauce, und Sahne (A7, A8)	
Eierlikörbecher	7,50 Euro
Zartschmelzendes Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne (A7, A8)	
Eiskaffee oder Eisschokolade	7,00 Euro
Sanfter Engel	6,50 Euro
Erfrischendes Getränk aus cremigem Vanilleeis und Orangensaft (A7, A8)	
Eiszwerg Anton	5,50 Euro
Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Sahne Schokosauce und Waffel (A7, A8)	
Hausgemachte Rote Grütze mit Bourbonne Vanilleeis (A7, A8)	7,00 Euro
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (A7, A8)	8,50 Euro
Affogato al caffè	
Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)	6,00 Euro
<u>Unsere Eissorten:</u>	
Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- und Haselnusseis	
Kugel	2,00 Euro
Sahne	1,50 Euro

Dessertspezialitäten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Bourbon Vanilleeis (A3; A7)	9,50 Euro
Duett von Crème Brûlée und Mascarpone mousse an mit Grand Marnier parfümierten Erbeerminzsalat (A3, A7)	9,50 Euro
Variation vom Quarkmousse und Erbeerparfait an Mangoragout (A3, A7, A8)	9,50 Euro

Zum guten Schluss **empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“** aus unserer Digestif – Auswahl, oder eine Tasse **Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Schokoccino** oder **Latte Macchiato!**

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

in unserer Speisekarte sind die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe nach bestem Wissen kenntlich gemacht worden.

Zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin, dass in allen Gerichten „Spuren von Allergenen“ enthalten sein können, z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung oder bei der Anlieferung über den Lieferanten usw.

Unsere Cremesuppen und Saucen sind ausnahmslos mit Stärke gebunden, in den Ansätzen von Grundsaucen, Gemüsebrühen und Fleischbrühen ist Sellerie enthalten.

Der Großteil an Gemüsebeilagen wird glasiert und enthält durch Butter Lactose.

Sollten Sie allergisch gegen eines der unten aufgeführten Allergene sein, bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen und nochmals darauf hinzuweisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Andrea & Klaus Niemann und das Team der Leckermühle

A1 glutenhaltige Getreide (d.h. A1.1 Weizen, A1.2 Roggen, A1.3 Gerste, A1.4 Hafer, A1.5 Dinkel, A1.6 Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Ei

A4 Fisch

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

A8 Schalenfrüchte (d.h. A8.1 Mandeln, A8.2 Haselnüsse, A8.3 Walnüsse, A8.4 Cashewnüsse, A8.5 Pecannüsse, A8.6 Paranüsse, A8.7 Pistazien, A8.8 Macadamianüsse, A8.9 Queenslandnüsse)

A9 Sellerie

A10 Senf

A11 Sesamsamen

A12 Lupinen

A13 Weichtiere

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im zubereiteten Produkt