

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

Nur Bar- oder EC-Zahlungen möglich

SUPPEN

Gänse Consommé mit Fleischklösschen und Gemüse	7,50
Tagessuppe auf Empfehlung mit Röstbrot	6,50

SALATE

Kleiner bunter Mühlensalat (veg.)	5,50
Frischer Gurken-Dill-Salat (veg.)	4,80
Großer bunter Mühlensalat mit Röstbrot (veg.)	10,50
<u>wahlweise mit</u>	
kross gebratener Entenbrust	17,50
gebratener Gänseleber	15,50
Ziegenkäsecreme mit Honig und Thymian (veg.)	14,50

Alle Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette serviert.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Pinienkerne, Salatbouquet und Röstbrot	13,50
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsecreme, Pinienkerne, Salatbouquet und Röstbrot	9,50
Weinbergschnecken (6 Stück) mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot	12,50
Vorspeisen Variation „Alte Mühle“ (die einzelnen Komponenten können je nach Tagesangebot variieren)	17,50
Vorspeisen Variation „Alte Mühle“ - für 2 Personen	27,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb	21,50
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurken-Dill-Salat	
Kleine Portion	17,50
Surf and Turf	32,50
vom Dry Aged Rumpsteak mit Garnele auf Pfannengemüse, Mandel-Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise	
Halbe Ente - fast ohne Knochen -	24,50
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Jus	
Kross gebratene Entenbrust	23,50
auf Marzipan-Rotkohlsalat, Sauce Cumberland, kandierte Mandeln und Bratkartoffeln	
Gänsekeule	25,50
mit böhmischen Knödeln, Rotkohl und Preiselbeer-Rahmsauce	
Gänseleber Berliner Art	17,50
mit Röstzwiebeln, Apfelkompott, Kartoffelpüree und Salbeisauce	
Kleine Portion	10,50
5 Tempura Garnelen	24,50
auf Wok-Gemüse, Sesamsauce und Wasabi-Mayonnaise	
Forelle "Schöne Müllerin"	22,50
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und kleinem Salat	
Forelle "Blau"	22,50
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und kleinem Salat (bei fangfrischen Forellen springt die Haut im Kochsud auf)	

1/2 Karpfen „Blau“ - in zwei Gängen serviert 26,50
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und kleinem Salat

1/4 Karpfen „Blau“ 16,50
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und kleinem Salat
(keine Wahlmöglichkeit zwischen Flossen- oder Kopfstück)

Böhmische Knödeln 15,50
mit Pfannengemüse in Rahmsauce und kleinem Salat (veg.)

GÄNSE-MENÜ

Nur auf Vorbestellung (mindestens drei Tage vorher)

Gänse-Consommé
mit Fleischklößchen und Gemüse

Ganze Gans (für 4 Personen)
am Tisch tranchiert
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, glasierten Weintrauben
und Kartoffelklößen

Überraschungsdessert

pro Person 38,50

Gänsekeule für eine zusätzliche Person im Menü 38,50

MÜHLEN-FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Kürbis 14,50
mit Ziegenkäsecreme, Cherrytomaten, Honig, Rucola
und Kürbiskernen (veg.)

Flammkuchen Entenbrust 15,50
mit karamellisierten Nüssen, Feigen, Feldsalat und Sauce
Cumberland

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:

Böhmische Knödeln mit Bratensauce	6,50
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	11,50
Räuberteller	0,00

DESSERTS

Haselnuss Waffel mit heißen Zwetschgen und Tonkabohneneis	8,50
Schoko Malheur mit gebackener Honig-Ananas und Zimt-Zabaione	9,50
Flammkuchen mal süß mit Tonkabohnen-Schmand, Apfelkompott, karamellisierten Walnüssen und Vanilleeis	9,50
Überraschungsdessert	10,50

von den Mühlenköchen kreiert

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 deklarerungspflichtigen Zusatzstoffe einsehen möchten.
Alle Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden.
Guten Appetit. (veg.) = vegetarisch