

# *Alte Mühle Bergstedt*

Alte Mühle 34, 22395 Hamburg

Tel: 040 / 604 91 71

[www.alte-muehle-hamburg.de](http://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**

## Kaffee

<b>Espresso</b>	<b>2,60</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso doppelt</b>	<b>3,90</b>
<b>Espresso doppelt Macchiato</b>	<b>4,10</b>
<b>Americano</b>	<b>2,90</b>
<b>Kaffee Creme mit angeschlagener Sahne</b>	<b>3,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,10</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,60</b>

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich

## Sortenreine Kaffee´s aus der Stempelkanne

Eigens geröstet von der Kaffeerösterei SchwarzGold aus Lemsahl. [www.schwarz-gold.com](http://www.schwarz-gold.com)

<b>Vilcabamba Ecuador</b> „Gute Laune Kaffee“	<b>5,50</b>
Diese reine Sorte hat einen milden bis mittleren Körper, und einen süsslich-schokoladigen Abgang.	
<b>Guatemala Jasmin</b> „Der Wachmacher“	<b>5,20</b>
Diese Bohne ist vollmundig mit exquisiter, nahezu vollkommener Fülle mit blumigen Aromen, süßer Note und weichen Abgang.	
<b>Mexico</b> „Über den Wolken“	<b>5,00</b>
Die edle Bohne hat ein fruchtiges Aroma mit leichter Note von Honig und Orange, runder Körper, weicher Abgang.	
<b>Papua Neu Guinea</b> „Der sanfte Exot“	<b>5,00</b>
Volles Aroma mit leichtem Körper, einem blumig-süßen Geschmack mit einer Note von Kakao und Vanille.	
<b>Roter Catui Honduras</b> „Der Direktor“	<b>5,40</b>
Diese edle Bohne hat einen vollmundigen Körper, wenig Säure und fruchtigen Abgang mit leichter Karamellnote.	

## **Tee im Kännchen**

<b>Schwarz:</b> Assam, Darjeeling, Earl Grey, Friesentee	<b>4,20</b>
<b>Grün:</b> Sencha	<b>4,20</b>
<b>Kräuter:</b> Pfefferminz, Kamille, Roibusch-Vanille, Kräutergarten, Früchte	<b>4,20</b>

## **Heißes ohne Alkohol**

<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>2,80</b>
<b>Heiße Zitrone mit Honig</b>	<b>3,50</b>
<b>Heißer Apfelsaft mit Zimt und Honig</b>	<b>3,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,20</b>
<b>Heiße Schokolade mit angeschlagener Sahne</b>	<b>3,40</b>

## **Kaltes ohne Alkohol**

<b>Eisschokolade</b>	<b>6,50</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>6,50</b>

## **Heißes mit Alkohol**

<b>Espresso Corretto</b>	<b>3,90</b>
Grappa oder Brandy	
<b>Tarriffa</b>	<b>4,50</b>
Licore 43, Brandy, brauner Zucker	

## **Lumumba**

<b>Heiße Schokolade mit Rum und Sahne</b>	<b>5,50</b>
<b>Hausgemachter weißer Glühwein</b>	<b>4,00</b>
(saisonal)	<b>mit Schuss 4,50</b>

## **Biere**

<b>Bitburger Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,10</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,90</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,90</b>
<b>Köstritzer Kellerbier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>4,40</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>5,00</b>
<b>Alsterwasser</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>4,10</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>5,20</b>
<b>Benediktiner Weißbier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,40</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>5,10</b>
<b>Benediktiner Alkoholfrei Flasche</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10</b>
<b>Bitburger Alkoholfrei Flasche</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,30</b>

## **Wasser**

<b>Magnus Classic</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,80</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>6,10</b>
<b>Magnus Still</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,80</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>6,10</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Afri Cola</b> *1/3		<b>0,2 l</b>	<b>3,20</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>4,60</b>
<b>Afri Light</b> *1/3		<b>0,2 l</b>	<b>3,20</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>4,60</b>
<b>Spezi</b>		<b>0,3 l</b>	<b>3,50</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>4,60</b>
<b>Bluna</b>		<b>0,2 l</b>	<b>3,20</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>4,60</b>
<b>Zitronen Bluna</b>		<b>0,2 l</b>	<b>3,20</b>
		<b>0,5 l</b>	<b>4,60</b>
<b>Hauslimo</b>		<b>0,33 l</b>	<b>3,50</b>
<b>Vitamalz</b>		<b>0,33 l</b>	<b>3,50</b>
<b>Thomas Henry</b>	Tonic	<b>0,2 l</b>	<b>3,50</b>
	Bitter Lemon	<b>0,2 l</b>	<b>3,50</b>
	Ginger Ale		
<b>Crodino</b> *1		<b>0,1 l</b>	<b>3,50</b>
<b>San Bitter</b> *1		<b>0,1 l</b>	<b>3,50</b>

## **Säfte & Alkoholfreie Cocktails**

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,50</b>
<b>Apfelsaft, Maracuja, Ananas, Kirsche, Orange, Cranberry, Pink Grapefruit, Johannisbeere, Rhabarber, Banane</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00</b>
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,80</b>
<b>Virgin Mary</b>		<b>5,00</b>
Zitronensaft, Gewürze, Tomatensaft		
<b>Ipanema</b>		<b>5,00</b>
Limettensaft, Zucker, Ginger Ale		

## Offene Weißweine

### Blumenwiese, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz

Gewürztraminer, Muskateller und Siegerrebe

Aromatisches Bukett ergänzt durch einen herb-würzigen, süffigen Fruchtgeschmack.

0,1 l | 3,10

0,2 l | 5,80

1,0 l | 27,00

### Grauburgunder, Weingut Seebrich, Rheinhessen

Mit frischen Duftaromen, die an Birne, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern.

0,1 l | 3,20

0,2 l | 6,00

1,0 l | 27,50

### Mahlzeit, Cuvée Weiss, Korrell, Nahe, 2017

Ein trockener, herrlich leichter Weißwein aus klassischen Rebsorten, erfrischend und zugleich mit opulenter Fülle am Gaumen, im Abgang zarte Säure. Entdecken Sie den starken Charakter und die pure Frucht unserer klassischen Rebsorten. Typisch Korrell.

0,1 l | 3,50

0,2 l | 6,60

0,75 l | 22,50

### Riesling, Weingut Korrell, Nahe, 2017

Ein dynamischer Riesling mit einer schönen Balance von Süße und Säure. Im Duft frische Zitrusfrüchte und zarte Anklänge von reifem Pfirsich. Klar, frisch, sehr ansprechend und direkt im Mund.

0,1 l | 3,20

0,2 l | 6,00

1,0 l | 27,50

### Weissburgunder "STEINBOCK" , Pfalz

Feinfruchtig mit Aromen von Mirabelle und Aprikose, begleitet von Blütenduft.

0,1 l | 4,00

0,2 l | 7,60

0,75 l | 26,50

### Sauvignon Blanc, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz, 2017

Dieser jugendliche und unkomplizierte Sauvignon Blanc

duftet nach Stachel- und Johannisbeeren und etwas Limette.

0,1 l | 4,20

0,2 l | 7,80

0,75 l | 27,00

## Rose´

### Morador Rosado, Navarra, Spanien, 2017

Sehr frisches, spritziges Aroma von Erdbeeren und Johannisbeeren. Ein sehr schöner und ausgewogener Rosé.

0,1 l | 3,20

0,2 l | 5,80

0,75 l | 19,50

## Offene Rotweine

### Nero d'Avola, Preciso, Sizilien, Italien, 2018

Ein vollmundiger, samtiger Rotwein mit Aromen von roten Beeren.

0,1 l | 3,60

0,2 l | 6,80

0,75 l | 23,50

### Korrell Rotwein, Nahe, 2015

Spätburgunder, Portugieser und Frühburgunder

Trockener, ausdrucksstarker Rotwein der sich mit intensiven Fruchtaromen präsentiert. Herrliches Bukett mit Noten von Kirschen, Waldbeeren und zartem Anklang von Vanille. Ein Allrounder.

0,1 l | 4,20

0,2 l | 8,00

0,75 l | 26,50

### Al-Ria, Algarve, Portugal, 2015

Touriga Nacional, Syrah

Samtige Aromen von dunklen, reifen Beerenfrüchten, Schokolade und Vanille. Lang anhaltend, geschmeidig und ausgewogen im Aroma mit warmen Tanninen und einer leichten Barriquenote.

0,1 l | 3,20

0,2 l | 6,00

0,75 l | 22,50

### La Boscana Tinto D.O. Spanien

Garnacha, Syrah, Tempranillo,

Komplexe, sehr saubere Fruchtaromen mit roter Johannisbeere und Cassis. Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstaromen.

0,1 l | 4,80

0,2 l | 9,00

0,75 l | 29,50



## Flaschen Weißweine

**Emil Bauer Edition "Just Riesling", Pfalz, 2016** **24,50**

Aromen von Pfirsich und Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure sowie leichte mineralische Noten. Ein schöner, feinfruchtiger und frischer Riesling.

**Weingut KORRELL Johanneshof Nahe, 2015** **42,50**  
**Steinmauer**

Unterhalb der weit sichtbaren Steinmauer erstrecken sich unsere Weißburgunder-, Grauburgunder- und Chardonnay-Reben für diese ausdrucksstarke Burgundercuvée. Elegant mit deutlich spürbarem Potential. Im Stahltank und im neuen 500 l Eichenholzfass vergoren, 10 Wochen Feinhefelager. Aromatik von reifen Birnen und getrockneten Aprikosen, mit feiner belebender Frische und gleichzeitig enormer Nachhaltigkeit.

**Weingut KORRELL Johanneshof Nahe, 2015** **48,50**  
**Von den Grossen Lagen Riesling**

Markant, eigenwillig, etwas kantig – so ist die obere Nahe. Hier besitzen wir 4 außergewöhnliche Lagen, die bereits in der Lagenkarte von 1901 als „Große Lagen“ verzeichnet wurden: Schloßböckeheimer In den Felsen sowie Königsfels, Niederhäuser Klamm und Norheimer Kirsch- heck. Ein ganz großer und mutiger Wein, der sich traut, es mit den Einzellagen aufzunehmen.

**Weingut KORRELL Johanneshof Nahe, 2017** **65,00**  
**Paradies**

Die Lage Paradies ist das Herzstück des Weinguts und der ganze Stolz der Familie. Von Reben, die in warmen Muschelkalk- und Tonmergelböden wurzeln, stammt dieser elegante und vielschichtige Riesling

**Chardonnay DOC Kellerei Girlan, Südtirol 2015** **29,50**

Die Chardonnay-Rebe ist in Girlan schon sehr lange beheimatet. Ein ausgeprägt feines und zartes Aroma, gehaltvoll im Körper, elegant und rassig im Gaumen.

Damit ist dieser Chardonnay ein beliebter Wein für Fisch- und helle Fleischgerichte.

**I Frati Lugana DOC Cà dei Frati, Gardasee 2014** **33,50**

Der "I Frati" ist reintonig, duftet nach Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Vollmundig, mit feiner, delikater Säure, saftig ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.

**Flaschen Rotweine**

**Vorsprung, Bio Weingut Lorenz, Rheinhessen 2013** **26,50**

Tiefes Granatrot, Anklänge von Johannisbeeren, weiche Tannine, harmonisch und kräftig, geschmeidiger langer Abgang

**Primo Rosso Carignano del Sulcis DOC, Sardinien, Italien, 2012** **27,50**

Das Bouquet dieses reinsortigen Carignano ist gut strukturiert und weist eine bemerkenswerte Balance und ein lang anhaltendes Finale auf.

**Neprica Rosso Puglia IGT Tormaresca Italien/Apulien 2013** **28,50**

40% Negroamaro, 30% Cabernet, 30% Primitivo  
Aus Negroamaro, Primitivo und Cabernet resultiert ein Rosso, der auf schöne Weise die Eigenschaften der drei Rebsorten vereint. Er besticht durch ein intensiv-fruchtiges Bouquet, einen sanften, delikaten Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen.

**Castel Firmian Lagrein Trentino DOC Mezzacorona 2016** **27,50**

Markanter, 6-8 Monate in Eichenfässern gereifter Rotwein aus der Sorte Lagrein, die nur im Trentino und in Südtirol in Erscheinung tritt. Dunkle Farbe und ein von Waldbeeren, Graphit und Gewürzen geprägter Duft.

**Auxo Colli di Luni DOC, Ligurien, Italien, 2012** **33,50**

Dieser Rosso (70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 15% Canaiolo) besticht durch seine intensive rubinrote Farbe und seinen beständigen Duft von Weichselkirschen. Im Mund ist er trocken, harmonisch und strukturiert.

**Momi Maremma, Toscana Rosso DOP, Italien, 2012** **41,50**

Diese Cuvée drückt die ganze Leidenschaft des Prinzen Girolamo Strozzi für die Maremma aus. Sein Aroma lebt von roten Früchten wie Johannis- und Brombeeren. Ein lebhafter Wein mit einem langen, sehr eleganten Finale.

**Terre di San Leonardo IGT, Trentino, Italien, 2011** **37,50**

Der im Barrique gereifte Terre di San Leonardo (50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère) präsentiert sich ausgewogen und das angenehm zartbittere Finale von aromatischer Länge unterstreicht den Bordeaux-Stil dieses vornehmen Roten

**Taurasi DOCG, Kampanien, Italien, 2009** **65,50**

Der Jubiläumsjahrgang dieses sortentypischen Aglianico präsentiert sich mit einem vollen Bouquet, charakterisiert durch die typischen Kirscharomen und einem Hauch von Zimt und Muskat, Vanille und Anis. Der Geschmack dieses außergewöhnlichen Jahrgangs ist vollmundig, ausgewogen und aromatisch mit feinen und seidigen Tanninen.

**Lacrimus Rioja Crianza Spanien 2014**

**Einzellage Pago del Encinar** **37,50**

Tempranillo 85% Graciano 15 %

Trocken, kräftige Aromen dunkler Früchte mit Anklängen von Vanille, kräftige Tannine, gute Struktur.

**Jardin de Jules, Domaine de La Clapiere,** **29,50**

**Languedoc AC, Frankreich, 2012**

Ein im Duft und Geschmack an Aromen von dunklen Früchten erinnernder Rotwein, gepaart mit einem Hauch von Schwarzbeeren. Ein Wein mit Leidenschaft, der seine Geschichte erzählt.

**Château la Roca, Côtes du Roussillon AC, 29,50**  
**Frankreich, 2011 (Barrique)**

Ein südfranzösischer Traum von kräftiger, intensiver und vollaromatischer Frucht mit herrlich integriertem Holz. Im Hintergrund Gewürze und Röstaromen. Seidiges Tannin und komplexer Gesamteindruck. Augen zu und die Tiefe Südfrankreichs spüren.

**Los Vascos, Domaines Baron de Rothschild, 32,50**  
**Frankreich, 2015**

Intensiv rubinrote Farbe, glänzend, leicht orangefarben. Das Bouquet explodiert förmlich vor Frucht.

**Chateau Vielle Tour La Rose, Saint Emilion, 39,50**  
**Bordeaux, Frankreich, 2009**

Die Kraft und der Extrakt dieser alten Reben geben diesem Wein seine Struktur und auch Eleganz – Er zeichnet sich durch eine weiche fruchtig Art aus und die Tannine unterstreichen mit dezenten Vanillenoten den eleganten Charakter.

**Chateauneuf du Pape AOC Rouge Domaine de Marcoux 79,50**  
**Frankreich, Rhôneetal 2011**

Die Trauben für diesen Wein Stammen von durchschnittlich 50 Jahre alten Rebstöcken. In der Farbe intensives Rubinrot. In der Nase ein blumiges Bouquet mit Aromen von roten Früchten und pfeffrigen Akzenten. Der Körper ist weich mit komplexen Aromen und eingebundenen Tanninen.

## **Spritziges**

### **Hausmarke Sekt „Alte Mühle“**

<b>Riesling Winzersekt</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,80</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>27,50</b>

### **Prosecco Vino Spumante DOC „Forcola“**

<b>0,1 l</b>	<b>4,20</b>
<b>0,75 l</b>	<b>24,50</b>

### **Prosecco Pinot Rose´ Spumante DOC Cuvée "Le Contesse"**

<b>0,75 l</b>	<b>28,50</b>
---------------	--------------

### **Weinschorle**

<b>0,1 l</b>	<b>2,90</b>
<b>0,2 l</b>	<b>4,50</b>

### **Glas Champagner**

<b>0,1 l</b>	<b>11,50</b>
--------------	--------------

### **Champagner RUIPART BLANC DE BLANCS**

Die Rebsorte Chardonnay ist für die Maison Ruinart von grundlegender Bedeutung. Die Trauben stammen überwiegend aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims. Ruinart Blanc de Blancs ist von großer aromatischer Kraft und verkörpert die unversehrte Reinheit der Chardonnay-Rebsorte, aus der er zu 100 % besteht.

<b>0,75 l</b>	<b>79,50</b>
---------------	--------------

### **Champagner RUIPART ROSÉ**

Der Ruinart Rosé verdankt seine elegante Sinnlichkeit der Mischung aus Chardonnay (45 % Premiers Crus Chardonnay vorwiegend aus der Côte des Blancs) und Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Vallée de la Marne, der zu rotem Wein verarbeitet wird.

<b>0,75 l</b>	<b>99,00</b>
---------------	--------------

## Aperitif – Cocktails

<b>Americano Aperitivo *1</b>	<b>7,50</b>
Campari, Vermouth Rosso, Zitronenspirale, Soda	
<b>Aperol *1+4 Soda</b>	<b>7,50</b>
<b>Orange</b>	<b>7,50</b>
<b>Weißwein</b>	<b>7,50</b>
<b>Aperol *1+4 Sour</b>	<b>8,00</b>
Zitronensaft, Zuckersirup, Aperol	
<b>Aperol *1+4 Spritz</b>	
Aperol, Orange, Prosecco	<b>6,50</b>
<b>Hugo</b>	
Limette, Pfefferminze, Prosecco	<b>7,00</b>
<b>Lillet *1+4</b>	
Lillet, Gurkenscheibe, Tonic	<b>6,50</b>
<b>Ramazzotti Aperitivo *1+4</b>	
Ramazzotti, Minze, Tonic	<b>6,50</b>
<b>Campari Soda *1</b>	<b>7,50</b>
<b>Orange *1</b>	<b>7,50</b>
<b>Negroni *1</b>	<b>7,50</b>
Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda	
<b>Veneziano *1</b>	<b>7,50</b>
Campari, Vermouth Rosso, Vermouth Dry, Weißwein	
<b>Champagner Cocktail</b>	<b>12,50</b>
Zucker, Angostura Bitter, Champagner	
<b>Mimosa</b>	<b>12,50</b>
Champagner, Orangensaft	

## Cocktails & Longdrinks

<b>Bloody Mary</b>	<b>7,50</b>
Zitronensaft, Gewürze, Wodka, Tomatensaft	
<b>Caipirinha</b>	<b>8,50</b>
Limetten, Zucker, Cachaca	
<b>Cuba Libre</b>	<b>8,50</b>
Weisser Rum, Coca Cola, Zitronenscheibe	
<b>Gin Tonic *2</b>	<b>8,50</b>
Lemon *2	<b>8,50</b>
Orange	<b>8,50</b>
<b>Martini Dry Cocktail</b>	<b>8,50</b>
French Vermouth, Gin, Olive, Angostura Bitter	
<b>Wodka Tonic *2</b>	<b>8,50</b>
Lemon *2	<b>8,50</b>
Orange	<b>8,50</b>

## Sherry & Vermouth & Port (5cl)

<b>Martini Bianco - Rosso - Extra Dry - d´Oro</b>	<b>4,50</b>
<b>Sandemann Medium Dry / Extra Dry</b>	<b>4,50</b>
<b>Niepoort – Tawny</b>	<b>6,50</b>

## **Anis & Bitters (4cl)**

<b>Absinth</b>	<b>4,50</b>
<b>Averna</b>	<b>4,50</b>
<b>Braulio</b>	<b>4,50</b>
<b>Campari *1</b>	<b>4,50</b>
<b>Cynar</b>	<b>4,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>4,50</b>
<b>Menta</b>	<b>4,50</b>
<b>Montenegro</b>	<b>4,50</b>
<b>Pastis 51</b>	<b>5,00</b>
<b>Pernod</b>	<b>5,00</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4,50</b>
<b>Ricard 45</b>	<b>5,00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>4,50</b>
<b>Bullenschluck</b>	<b>4,50</b>

## **Likör (4cl)**

<b>Amaretto di Saronno</b>	<b>4,50</b>
<b>Bailey's Irish Cream</b>	<b>4,50</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>4,50</b>
<b>Southern Comfort</b>	<b>4,50</b>



## Grappa & Obstbrand & Calvados (2cl)

<b>Grappa</b>		<b>3,50</b>
<b>Obstschnäpse:</b>	Der milde Willi	<b>4,20</b>
	Die sanfte Marille	<b>4,20</b>
	Kirsch	<b>4,50</b>
	Himbeer	<b>4,50</b>
	Spätburgunder Tresterbrand	<b>4,50</b>
<b>Lantenhammer:</b>	Haselnuss	<b>5,50</b>
	Mirabellenbrand	<b>5,50</b>
	Rote Williams	<b>5,50</b>
	Apfelbrand	<b>5,50</b>

## Verteiler (2cl)

<b>Helbing</b>	<b>2,50</b>
<b>Lütt'n Hamborger</b>	<b>2,50</b>
<b>Malteser Kreuz</b>	<b>2,60</b>
<b>Aalborg Jubiläums - Aquavit</b>	<b>3,00</b>
<b>Linie Aquavit</b>	<b>3,20</b>

## **Wodka (2cl)**

<b>Absolut</b>	<b>3,50</b>
<b>Stolitschnaya</b>	<b>4,50</b>

## **Gin (2cl)**

<b>Tanqueray</b>	<b>3,50</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>3,50</b>

## **Rum (2cl)**

<b>Havanna Club 3 years</b>	<b>3,00</b>
5 years	<b>3,50</b>
7 years	<b>4,00</b>

## **Tequila (2cl)**

<b>Jose Cuervo</b>	<b>3,00</b>
<b>Jose Cuervo Espezile</b>	<b>3,00</b>

## **Cognac & Brandy (2cl)**

<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	<b>4,50</b>
<b>Osborne Veterano</b>	<b>3,00</b>
<b>Vecchia Romagna - Nero</b>	<b>3,00</b>

## **WHISKY & WHISKEY(4 cl)**

### **Malt Whisky**

<b>Ardbeg Ten- Islay 10 Years</b>	<b>9,00</b>
<b>Dalwhinnie - Highland 10 Years</b>	<b>8,00</b>
<b>Glenmorangie - Highland 10 Years</b>	<b>8,00</b>
<b>Highland Park - Orkney 12 Year</b>	<b>8,00</b>
<b>Laphroaig - Islay 10 Years</b>	<b>8,00</b>
<b>The Glendronach - Speyside 12 Years</b>	<b>8,00</b>
<b>The Macallan - Speyside 12 Years</b>	<b>8,00</b>

### **Scotch Whisky**

<b>Chivas Regal 12 Years</b>	<b>7,50</b>
<b>Dewar´s Special Reserve 12 Years</b>	<b>7,50</b>
<b>Ballantines</b>	<b>5,50</b>

### **Irish Whiskey**

<b>John Jameson</b>	<b>6,50</b>
---------------------	-------------

### **Bourbon & Canadian Whisky**

<b>Jack Daniel´s</b>	<b>6,50</b>
<b>Jim Beam</b>	<b>6,00</b>
<b>Woodford Reserve</b>	<b>7,50</b>

# Sie wollen feiern?

**Wir richten gerne Ihre private oder geschäftliche Feier aus.  
Dafür haben wir Räumlichkeiten von 15 bis 180 Personen**

**Die Mühlenkate für 25 bis 60 Personen**

**Das Haus am See für 35 bis 120 Personen.**

**Die Mühlendiele für 60 bis 180 Personen**

**Sprechen Sie uns an. Wir sind für Sie da.**

Die „Alte Mühle“ steht bereits seit dem 16. Jahrhundert in Hamburg-Bergstedt und wurde damals vorrangig als Pulvermühle, später als Stampfmühle für Münzen und ab 1695 als Kornmühle genutzt.

1880 errichtete man aus gelben Trilluper Ziegelsteinen das jetzige Gebäude und ersetzte das alte Wasserrad durch eine leistungsstärkere Turbine.

Seit 1997 ist die Turbine nach einigen Reparaturarbeiten wieder funktionsfähig und produziert im Jahr etwa 10.000 Kilowatt Strom.

Neben dem Mühlenbetrieb entstanden die vorderen beiden Gaststuben, wo früher vorrangig Bauern und Kutscher bewirtet wurden, die darauf warteten, dass ihr Korn währenddessen gemahlen wurde.

Eine weitere Vergrößerung des Restaurants durch den Anbau einer Küche, eines Salons, einer Veranda sowie eines großen Biergartens führten schließlich dazu, dass sich die „Alte Mühle“ zu einem beliebten Ausflugsziel am Mühlenteich entwickelte.

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro. Service charge + Vat included  
Alle Speisen und Getränke können auch als take away bestellt werden

\*1 mit Farbstoff \*2 chininhaltig \*3 koffeinhaltig

\*4 Süßungsmittel Acesulfan

\*5 Antioxidationsmittel

# **Sie wollen feiern?**

**Wir richten gerne Ihre private oder geschäftliche Feier aus.  
Dafür haben wir Räumlichkeiten von 15 bis 180 Personen**

**Die Mühlenkate für 25 bis 60 Personen**

**Das Haus am See für 35 bis 120 Personen.**

**Die Mühlendiele für 60 bis 180 Personen**

**Sprechen Sie uns an. Wir sind für Sie da.**