

**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  
und marktfrische Produkte, Fisch und Fleisch aus der Region verarbeiten,  
hoffen wir,**

**Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.**

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,  
teilen Sie es uns gerne 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** (A7; A9) **8,50 Euro**

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**Frische Pfifferlinge** mit Toast und Butter (A1; A7) **17,50 Euro**

**Bunter Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen**

Baguette und Butter (A1; A7) **13,30 Euro**  
klein  
groß **16,70 Euro**

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen**

rotem Chili, Knoblauch und **kalt gepresstem Olivenöl**  
oder in **Rahmsauce** (A1; A7) **21,30 Euro**

## Hauptgerichte

**Pfifferlinge à la Creme** mit Semmelknödel und  
marktfrischem Blattsalat (A1; A7) **24,90 Euro**

**Paniertes Schweinerückenschnitzel** mit frischen Pfifferlingen  
und Bratkartoffeln **28,20 Euro**

**Maispouardenbrust** mit frischen Pfifferlingen an Pfefferrahmsauce,  
buntem Salatteller und gebratener Polenta (A1; A7) **33,90 Euro**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** mit frischen Pfifferlingen  
Krustentiersauce, buntem Salatteller und Bratkartoffeln A1; A7 **39,00 Euro**

**Rumpsteak (ca.150 g)** mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter  
buntem Salatteller und Bratkartoffeln (A4; A1; A7) **42,00 Euro**

**Rehrücken „rosagebraten“** auf frischen Pfifferlingen,  
buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1; A7) **45,90 Euro**

# Vorspeisen

## **Bruschetta**

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,

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

**8,90 Euro**



**ohne Parmesan**

**Gebratene Riesengarnelen mit Aioli, Blattsalate in Balsamico Kräuter dressing**

und Knoblauch-Baguette (A1.1, A3, A10)

**16,90 Euro**

## **Gebackener Schafskäse**

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten

an Balsamico-Kräuter-Dressing, Baguette und Butter (A1.1, A10)

**14,50 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)

**16,90 Euro**

## **Rindercarpaccio**

mit Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

**16,90 Euro**

# Suppen

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

**7,00 Euro**

## **Tomatencremesuppe**

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

**8,00 Euro**

**Curry- Lauchsuppe mit Kokosmilch mit Sahne verfeinert (A9)**

**8,00 Euro**

**zzgl. Poulardenbruststreifen**

**3,00 Euro**



**Ohne Sahne**

**8,00 Euro**

## Salatspezialitäten

**Hähnchensalat** groß 16,90 Euro klein 11,90 Euro

Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Tomaten, Gurken und Kräuter Croutons (A1.1, A7)

**Italienischer Salat** groß 17,50 Euro klein 12,90 Euro

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

**Gourmetsalat** groß 17,50 Euro klein 12,90 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 17,00 Euro

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

buntem Salatteller (A7) zzgl. 5,80 Euro

**Hähnchenbrustfilet** an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) 23,90 Euro

**Leckermühler Rösti - Toast**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen  
und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A10) 19,50 Euro

**Rinderzungenragout** in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1.1, A7) 23,50 Euro

**Mühlenteller** zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,

Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7; A14) 27,50 Euro

# Vegetarische/ Vegane Küche



## **Gemüsecurry mit Kokos verfeinert, Falafel**

bunter Salatteller und Basmatireis

**19,90 Euro**

„**Gemüseteller**“ gebratenes Gemüse mit Pilzen

gehobeltem Parmesan, bunter Salatteller und Süßkartoffelpommes

**19,30 Euro**

(A7)



**ohne Parmesan**



**Schupfnudeln mit gebratenem Gemüse**, Tomaten, hausgemachtem

Kräuter- Nuss Pesto und Wildkräutersalat

**19,30 Euro**

(A1.1, A8.2, A8.3, A8.4)

## Pasta Variation

**Spaghetti** mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,

Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola

**15,50 Euro**

mit Olivenöl oder in Rahm

(A1.1, A7)



**zuzüglich:**

– mit Streifen von der **Poularden Brust**

**10,30 Euro**

– mit Streifen vom **Jungschweinlendchen**

**10,30 Euro**

– mit drei **Riesengarnelen**

**10,30 Euro**

– mit **Rinderfiletstreifen**

**12,00 Euro**

## Aus der Fischküche

**Frische holländische Matjesfilets** an Hausfrauensauce

mit Bratkartoffeln (A4; A7)

**19,90 Euro**

**Paniertes Rotbarschfilet** in Butter gebraten

mit Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1; A3; A7)

**24,40 Euro**

**Gebratenes Lachsforellenfilet**

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

**33,00 Euro**

**Nordseeschollenfilet „Finkenwerder Art“** mit Krabben, Speck, zerlassener Butter

Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1, A2, A7)

**33,00 Euro**

# Hauptgerichte

## **Spareribs**

mit Krautsalat, Barbecue Sauce und frittierten Kartoffelspalten

**23,90 Euro**

## **Streifen von der Poularden-Brust**

auf Rucola-Kirschtomatensalat mit

gehobeltem Parmesan, mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Pommes<sup>(A7)</sup>

**26,30 Euro**

## **Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“**

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchen <sup>(A7)</sup>

**29,50 Euro**

## **Geschmorte Ochsenbäckchen, Portweinjus, Marktgemüse**

und Kartoffelpüree <sup>(A1.1, A7, A9)</sup>

**33,50 Euro**

## **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons

mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten <sup>(A1.1, A7)</sup>

**35,40 Euro**

## **Kalbsleber „Berliner Art“**

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringe, buntem Salatteller und Kartoffelpüree <sup>(A1.1, A7)</sup>

**35,40 Euro**

## **„Surf & Turf“**

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten-Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln <sup>(A2; A14)</sup>

**39,50 Euro**

## **Lammrücken**

unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus

mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin <sup>(A1.1, A7)</sup>

**43,50 Euro**

## Gemischte Fleischplatte

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

für 2 Personen	<b>68,00 Euro</b>
für 3 Personen	<b>99,00 Euro</b>
für 4 Personen	<b>128,00 Euro</b>
für 5 Personen	<b>155,00 Euro</b>
für 6 Personen	<b>180,00 Euro</b>

## Leckermühler Steakspezialitäten

### **Rumpsteak**

150 g	<b>23,50 Euro</b>
200 g	<b>29,80 Euro</b>
250 g	<b>33,20 Euro</b>

### **Rinderfilet**

150 g	<b>28,60 Euro</b>
200 g	<b>36,00 Euro</b>
250 g	<b>39,50 Euro</b>

### stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	<b>6,90 Euro</b>
Bratkartoffeln (A14)	<b>4,60 Euro</b>
Kartoffelgratin (A7)	<b>4,60 Euro</b>
Pommes Frites	<b>4,00 Euro</b>
Speckbohnenbündchen	<b>4,60 Euro</b>
Broccoli	<b>4,00 Euro</b>
Frische Champignons	<b>4,00 Euro</b>
bunter Salatteller klein	<b>5,80 Euro</b>
bunter Salatteller groß	<b>12,00 Euro</b>
Kräuterbutter (A7)	<b>1,20 Euro</b>
Meerrettich	<b>0,90 Euro</b>
Pfefferrahmsauce (A7)	<b>3,00 Euro</b>
Rotweinsauce	<b>3,00 Euro</b>

## Eisspezialitäten

<b>Pur Chocolat</b>	<b>7,50 Euro</b>
2 Kugeln cremiges Schokoladeneis, Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)	
<b>Amarena Becher</b>	<b>8,50 Euro</b>
2 Kugeln zartschmelzendes Amarena Eis mit Amarena Kirschen, Amarena Sauce, und Sahne (A7, A8)	
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>8,00 Euro</b>
2 Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis mit <b>hausgemachtem</b> Eierlikör und Sahne (A7, A8)	
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	
2 Kugel zartschmelzendes Vanilleeis mit geeister Schokolade oder Kaffee	<b>7,50 Euro</b>
<b>Sanfter Engel</b>	<b>7,50 Euro</b>
2 Kugel cremiges Vanilleeis und Orangensaft (A7, A8)	
<b>Cookie bowl</b>	<b>8,50 Euro</b>
1 Kugel Haselnusseis, 1 Kugel zartschmelzendes Tiramisueis, Schokosauce, Blaubeerragout, Cookie und Sahne	
Hausgemachte <b>Rote Grütze</b> mit 1 Kugel Bourbone Vanilleeis (A7, A8)	<b>7,50 Euro</b>
<b>2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren</b> und Sahne (A7, A8)	<b>9,50 Euro</b>
<b>Affogato al caffè</b>	
1 Kugel Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)	<b>6,90 Euro</b>
<b><u>Unsere Eissorten:</u></b> <b>Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- Tiramisu- und Haselnusseis</b>	
<b>Kugel</b>	<b>2,30 Euro</b>
<b>Sahne</b>	<b>1,70 Euro</b>

## Dessertspezialitäten

 <b>Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur und Mangospiegel</b>	<b>6,30 Euro</b>
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern und 1 Kugel Bourbon Vanille Eis (A1; A3; A7)	<b>10,90 Euro</b>
Duett von <b>Crème Brûlée</b> und <b>Mascarpone Mousse</b> mit frischen <b>Früchten</b> (A3, A7)	<b>10,90 Euro</b>
<b>Dunkles und weißes Schokoladenmousse</b> mit Heidelbeerkompott und frischen Früchten (A1; A3, A7)	<b>10,90 Euro</b>

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