

**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 markfrische 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

„Gänseessen in der Leckermühle“

Knusprige Gans an Orangensauce

mit Speckrosenkohl, Rotkohl, Maronen, Apfelmus und Wildpreiselbeeren,
Bratapfel und Kartoffelknödel

48,00 €

„ab 4 Personen“

45,00 € pro Person

Suppen/ Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (A7; A9) **8,50 Euro**

mit gebratener Riesengarnele **11,00 Euro**

Bunte Blattsalate mit Kracherle, gebratenen **Rehfiletstreifen**,
Baguette und Butter (A1; A7) **15,00 Euro**

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten an Apfel- Rosinensauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel (A1; A7; A9) **28,50 Euro**

Bayrischer Schweinsbraten an Dunkelbiersauce,
Sauerkraut, Semmelknödel (A1; A7; A9) **25,50 Euro**

Kross gebratene halbe Ente an Orangensauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel (A1; A7) **42,00 Euro**

Wild auf Wild

Rehkeulenbraten mit zweierlei Birne, frische Champignons,
Speck-Rosenkohl, Herzogin-Kartoffeln (A1; A3; A7; A9) **34,40 Euro**

Wildschweinrückenmedaillon an Kirschsoße, buntes Marktgemüse,
Herzoginkartoffeln (A1; A7; A9) **39,90 Euro**

Rehrücken „rosagebraten“ an Cassis Sauce,
buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin (A1; A7; A9) **45,90 Euro**

Geschnetzelter Wildhasenrücken, frische Lauchzwiebeln,
Cranberry, bunter Salatteller, Kartoffelkroketten (A1; A7; A9) **31,90 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 Kräuterdressing
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**

Rinder carpaccio

mit Rucola, kalt gepresstem 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. Pouladenbruststreifen **3,00 Euro**



Ohne Sahne

8,00 Euro

Salatspezialitäten

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, A1) **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

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

In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet

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

36,00 Euro

Hauptgerichte

| | | |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Grünkohl mit Bratkartoffeln | | 15,00 Euro |
| (A1;A7;A10;A14) | | |
| zzgl. | | |
| | frische Kohlwurst | St. 4,00 Euro |
| | geräucherte Kohlwurst | St. 4,00 Euro |
| | Kasselerrückenscheibe | St. 4,00 Euro |

Spareribs

mit Krautsalat, Barbecue Sauce und frittierten Kartoffelspalten **23,90 Euro**

Streifen von der Pouлarden-Brust

auf Rucola-Kirschtomaten-Salat mit

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

26,30 Euro

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Zürcher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Kartoffelröstinchchen (A7)

29,50 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen. Portweinius. Marktgemüse

und Kartoffelpüree (A1.1, A7, A9)

33.50 Euro

Leckermühler Filettopf

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons

mit Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten (A1.1, A7)

35,40 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“

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

35,40 Euro

„Surf & Turf“

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten- Chutney auf grünen Bohnen und Bratkartoffeln (A2; A14)

39,50 Euro

Lammrücken

unter der Kräuterkruste an Rosmarienius

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

43,50 Euro

Gemischte Fleischplatte

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

| | |
|----------------|--------------------|
| für 2 Personen | 68,00 Euro |
| für 3 Personen | 99,00 Euro |
| für 4 Personen | 128,00 Euro |
| für 5 Personen | 155,00 Euro |
| für 6 Personen | 180,00 Euro |

Leckermühler Steakspezialitäten

Rumpsteak

| | |
|-------|-------------------|
| 150 g | 23,50 Euro |
| 200 g | 29,80 Euro |
| 250 g | 33,20 Euro |

Rinderfilet

| | |
|-------|-------------------|
| 150 g | 28,60 Euro |
| 200 g | 36,00 Euro |
| 250 g | 39,50 Euro |

stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

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

Eisspezialitäten

| | |
|---|------------------|
| Pur Chocolat | 7,50 Euro |
| 2 Kugeln cremiges Schokoladeneis, Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8) | |
| Amarena Becher | 8,50 Euro |
| 2 Kugeln zartschmelzendes Amarena Eis mit Amarena Kirschen, Amarena Sauce, und Sahne (A7, A8) | |
| Eierlikörbecher | 8,00 Euro |
| 2 Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne (A7, A8) | |
| Eiskaffee oder Eisschokolade | |
| 2 Kugel zartschmelzendes Vanilleeis mit geeister Schokolade oder Kaffee | 7,50 Euro |
| Sanfter Engel | 7,50 Euro |
| 2 Kugel cremiges Vanilleeis und Orangensaft (A7, A8) | |
| Cookie bowl | 8,50 Euro |
| 1 Kugel Haselnusseis, 1 Kugel zartschmelzendes Tiramisueis, Schokosauce, Blaubeerragout, Cookie und Sahne | |
| Hausgemachte Rote Grütze mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeis (A7, A8) | 7,50 Euro |
| 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne (A7, A8) | 9,00 Euro |

Affogato al caffè

| | |
|---|------------------|
| 1 Kugel Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8) | 6,90 Euro |
|---|------------------|

Unsere Eissorten:

Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- Tiramisu- und Haselnusseis

| | | | |
|--------------|------------------|--------------|------------------|
| Kugel | 2,30 Euro | Sahne | 1,70 Euro |
|--------------|------------------|--------------|------------------|

Dessertspezialitäten

| | |
|---|-------------------|
|  Zweierlei Sorbet mit Früchtegarnitur und Mangospiegel | 6,30 Euro |
| Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und 1 Kugel Bourbon Vanille Eis (A1; A3; A7) | 10,90 Euro |
| Duett von Crème Brûlée und Mascarpone Mousse mit frischen Früchten (A3, A7) | 10,90 Euro |
| Dunkles und weißes Schokoladenmousse mit Heidelbeerkompott und frischen Früchten (A1; A3, A7) | 10,90 Euro |
| Zum guten Schluss empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“ aus unserer Digestif – Auswahl, oder eine Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Flate wihte 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