



Vorspeisen & Suppen

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuter-Crème fraîche und Zwiebeln
dazu Speck, Friesisch Blue und Zupfsalat (A, G, M,2)

12 €

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Räucherlachs
dazu Senf-Honig-Dill-Sauce und Hirtenkäse (D, A, G, M)

14 €

Apfel-Sellerie-Suppe

mit Ingwerschaum (F, G, L)

8 €

Kürbiscremesuppe

mit steierischem Öl und Kernen (F, H, L)

8 €

Kleiner Salatteller

mit Kräuterdressing (M, O)

8 €

Großer Salatteller

mit Kräuterdressing
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M, O)

14 €

18 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak

mit Pfeffersauce

dazu Prinzessbohnen und Ofenkartoffel mit sour cream (G, L, M, O)

32 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit Orangensauce

dazu Rotkohl und Dauphinekartoffeln (A, C, G, L)

30 €

Edelhirschragout in Preiselbeersauce

mit gebuttertem Rosenkohl

und gebratenen Schupfnudeln (A, C, G, L)

26 €

Geschmorte Rinderroulade

mit Zwiebelsauce

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten (A, C, G, L, M, O)

24 €

Bokel-Mühle-Teller

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen

mit zartem Marktgemüse, dazu Pilzrahmsauce

und herzhaften Bratkartoffeln (G, L, M, O, 2)

26 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere

Bokel-Mühle



Hauptgerichte Fisch

Auf der Haut gebratene Lachsforelle

mit Meerrettichsauce

dazu Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln (A, D, G, L)

24 €

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Senfsauce

auf Kartoffelpüree und glasierten Kürbisspalten (A, C, D, G, L)

25 €

Vegetarisch

Pasta

in Lauchzwiebel-Sahnesauce

mit Kirschtomaten und Parmesan (A, C, G, L)

18 €

zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust (M, O)

22 €

Kürbis-Gemüsestrudel

mit Safransauce

auf Erbsenpüree und frittiertem Ruccola (A, F, L)

18 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere

Bokel-Mühle



Dessert

Winterliche Crème Brûlée von der Madagaskarvanille

mit Zwetschgenkompott und Zimt-Karamelleis (C, G)

9 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

dazu Kirschen und Vanille-Eis (A, C, G, P)

9 €

Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz 3) Schwärzungsmittel 4) Phosphat 5) gewachst A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Soja G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid/Sulfite P) Lupine R) Weichtiere