



# Horster Mühle

1888

## Suppen und Vorspeisen

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	Euro	5,10
Zwiebelsuppe <sup>7</sup> mit Gouda <sup>1</sup> überbacken	Euro	5,10
Mozzarella mit Tomate, Pesto, Basilikum und Baguette	Euro	6,30
Schmalzbrot mit Röstzwiebeln	Euro	2,70

## Salate

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette dazu American <sup>1,5</sup> - oder Balsamicodressing	Euro	11,60
Großer Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen <sup>1</sup> , Baguette dazu American <sup>1,5</sup> - oder Balsamicodressing	Euro	11,60
Großer Salatteller mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Baguette dazu American <sup>1,5</sup> - oder Balsamicodressing	Euro	11,60
Kleiner Beilagensalat nach Art des Hauses	Euro	4,50

## Vegetarisch & Pasta

Sellerie-Schnitzel mit Kräuterquark, Champignons und Salzkartoffeln	Euro	12,50
Gemüseplatte mit Broccoli, Bohnen, Blumenkohl, Möhren Erbsen, gebratenen Champignons, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	Euro	11,90
Penne in Rucola-Pesto mit gebratener Pute, Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan	Euro	13,30
vegetarisch	Euro	10,50
Penne mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan	Euro	10,50



# Horster Mühle

1888

## Schnitzelgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	15,10
Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, Erbsen, Karotten und Bratkartoffeln	Euro	16,40
Paniertes Schweineschnitzel „á la Meyer“ mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	Euro	14,80
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	18,60
Sellerie-Schnitzel (vegetarisch) mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Salzkartoffeln	Euro	12,50

## Fleischgerichte

Zwei Schweinenackensteaks (320g) mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	Euro	12,60
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Creme Fraiche- Hollandaisesauce mit Käse überbacken und Bratkartoffeln	Euro	17,20
„Steak & Salat“, Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Knoblauchbaguette, frischem Salat mit Balsamico- oder Americandressing <sup>1,5</sup>	Euro	19,50
Rumpsteak (220 g) vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	22,30
Rumpsteak (220 g) vom Grill mit Pfefferrahmsauce, Broccoli und Kroketten	Euro	22,30
Rib-Eye-Steak (250g) vom Grill mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	Euro	22,30
Marinierte Lammfilets vom Grill (190 g) mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	Euro	21,10



# Horster Mühle

1888

## Rustikal und Hausgeschlachtet

Sülze mit Remoulade <sup>1,5</sup> und Bratkartoffeln	Euro	11,50
Grützwurst mit Apfelmus <sup>3</sup> und Bratkartoffeln	Euro	11,50
Hausgeräucherter Schinken mit Bratkartoffeln	Euro	12,20
Rustikale Platte ab zwei Personen mit Roastbeef, Sülze, Grützwurst, Remoulade <sup>1,5</sup> , Apfelmus <sup>3</sup> , Gewürzgurke, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	pro Person	Euro 15,80
Labskaus aus der Rinderbrust mit Spiegeleiern, Matjesrolle und Rote Beete	Euro	13,--
Roastbeef zart-rosa mit Remoulade <sup>1,5</sup> und Bratkartoffeln	Euro	15,90
Bauernfrühstück nach Art des Hauses	Euro	11,20
Drei Rühr- oder Spiegeleier mit Bratkartoffeln	Euro	8,40
Dazu eine Portion Schinken	Euro	6,50
Strammer Max mit hausgeräucherter Mettwurst	Euro	9,--
mit hausgeräuchertem Schinken	Euro	10,50
Currywurst <sup>2,3</sup> mit Brot	Euro	6,30
oder mit Bratkartoffeln	Euro	8,40

## Brote

Brote wahlweise mit:		
Roastbeef, dazu Remoulade	Euro	13,30
Hausgeräuchertem Schinken	Euro	10,60
Hausgeräucherter Mettwurst	Euro	9,--
Hausgemachter Sülze, dazu Remoulade	Euro	8,40



# Horster Mühle

1888

## Fischgerichte

„Horster Pannfisch“ Lachsfilet und Seelachsfilet gebraten mit Senfsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	17,90
Forelle, blau mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	16,90
Forelle „Müllerin“ im Ganzen in Butter gebraten, mit Kräutern, Zitrone, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	18,20
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Broccoli und Bratkartoffeln	Euro	17,50
Vier Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstibbe und Bratkartoffeln	Euro	14,50
Vier Matjesfilets mit Hausfrauensauce <sup>1,5</sup> und Bratkartoffeln	Euro	14,50
Bratheringe, sauer eingelegt mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	Euro	10,50

## Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Erbsen ,Wurzeln und Bratkartoffeln	Euro	6,90
Kinder-Bauernfrühstück	Euro	5,90
Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	Euro	6,30
Zwei kleine Bockwürstchen <sup>2,3</sup> mit Bratkartoffeln	Euro	6,30
Portion Bratkartoffeln	Euro	3,90



# Horster Mühle

1888

## Desserts

Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade und Erdbeere

Gebackene Waffel mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	Euro	5,20
Gemischtes Eis mit Sahne	Euro	4,80
Eis & Heiß - Bourbon-Vanilleeis mit heißer Kirschsauce	Euro	5,--
Pfirsich Melba - Pfirsich mit Himbeersauce und Vanilleeis	Euro	4,70
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne	Euro	4,80
Smarties Eis, eine Kugel Eis nach Wahl mit vielen Smarties	Euro	2,50

## Kaffee & Tee Spezialitäten

Tasse Azul Kaffee <sup>6</sup>		Euro	2,30
Tasse Azul Kaffee entkoffeiniert		Euro	2,30
Kännchen Azul Kaffee <sup>6</sup>		Euro	4,--
Milchkaffee <sup>6</sup>		Euro	3,--
Cappuccino <sup>6</sup>		Euro	2,80
Latte Macchiato <sup>6</sup>		Euro	3,30
Espresso <sup>6</sup>		Euro	2,20
Tasse Heiße Schokolade		Euro	2,30
Becher Heiße Schokolade		Euro	3,90
Tee - Keo			
<i>Darjeeling, Friesen-Mischung, Grüner Tee, Rooibos Vanille</i>			
<i>Kräuterharmonie, Orange-Maracuja, Pflaume-Zimt,</i>			
<i>Pfefferminze, Waldbeere</i>			
		Euro	2,50
Heiße Zitrone		Euro	2,70
Pharisäer <sup>6</sup>		Euro	4,70
Weingrog		Euro	3,90
Rumgrog		Euro	4,50
Glühwein		Euro	4,10
Amaretto 4 cl, heiß mit Sahne		Euro	4,20



# Horster Mühle

1888

## Aperitif & Weine

### Aperitif

Sekt, Schloss Rheinberg, trocken <sup>4</sup>	0,2l	Euro	5,20
	0,75l	Euro	19,10
Prosecco Azzurro <sup>4</sup> , Vino Frizzante, trocken <sup>4</sup>	0,2l	Euro	5,20
	0,75l	Euro	19,10
Sherry dry, medium dry, rich golden	0,05l	Euro	2,90
Martini Bianco	0,05l	Euro	3,30

### Weißweine

Canaletto IGT, Venetien Italien Pinot Grigio, halbtrocken <sup>4</sup>	0,2l	Euro	4,70
	0,75l	Euro	17,30
Alsheimer, Weingut Heck, Rheinhessen Weißer Burgunder, trocken <sup>4</sup>	0,2l	Euro	4,70
	0,75l	Euro	17,30
Blanc de Noir, Weingut Rheinhessen Merlot, trocken fruchtig <sup>4</sup>	0,2l	Euro	4,90
	0,75l	Euro	18,--
Regaleali Bianco Tasca d´Almerita, Sizilien Inzolia und Catarratto <sup>4</sup>	0,2l	Euro	6,20
	0,75l	Euro	21,70
Alsheimer, Weingut Heck, Rheinhessen Grauer Burgunder, trocken	0,2l	Euro	4,70
	0,75l	Euro	17,30

### Rosé

Alsheimer, Weingut Heck, Rheinhessen Rosé, halbtrocken <sup>4</sup>	0,2l	Euro	4,70
	0,75l	Euro	17,30





Horster Mühle

1888

## Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola, Orange, Zitrone	0,3l	Euro	2,80
	0,4l	Euro	3,50
Gerolsteiner	0,25l	Euro	2,50
	0,75l	Euro	6,20
Gerolsteiner Still	0,25l	Euro	2,50
Apfelsaftschorle	0,3l	Euro	2,80
	0,4l	Euro	3,50
Johannisbeersaftschorle	0,3l	Euro	3,20
	0,4l	Euro	4,--
Maracujaschorle	0,3l	Euro	3,20
	0,4l	Euro	4,--
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	Euro	2,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	Euro	2,50
Schweppes Tonic	0,2l	Euro	2,50
Apfelsaft	0,2l	Euro	2,80
Orangensaft	0,2l	Euro	2,80
Johannisbeersaft	0,2l	Euro	2,80
Maracujasaft	0,2l	Euro	2,80
Kirschsaft	0,2l	Euro	2,80
Bananensaft	0,2l	Euro	2,80
Kiba	0,4l	Euro	5,--
Tomatensaft	0,2l	Euro	2,80



# Horster Mühle

1888

## Spirituosen

Horster Mühlenschluck	2 cl	Euro	2,10
Mühlenschluck Plaume	2 cl Flasche	Euro	2,60
Mühlenschluck Minze	2 cl Flasche	Euro	2,60
Willem ´s Spezial	2 cl	Euro	2,90
Jubiläumsaquavit	2 cl	Euro	2,80
Linie Aquavit	2 cl	Euro	2,80
Malteser Kreuz	2 cl	Euro	2,80
Heidegeist	2 cl	Euro	3,20
Mackenstedter Korn	2 cl	Euro	2,10
Jägermeister	2 cl	Euro	2,50
Helbing Kümmel	2 cl	Euro	2,50
Schladerer Obstler	2 cl	Euro	2,50
Williams Birne	2 cl	Euro	3,20
Alte Williams Birne	2 cl	Euro	3,90
Sambuca	2 cl	Euro	2,50
Averna	2 cl	Euro	2,50
Ramazotti	2 cl	Euro	2,50
Bailey ´s	2 cl	Euro	2,70
Asbach Uralt	2 cl	Euro	2,70
Cognac Remy Martin	2 cl	Euro	3,90
Underberg	2 cl	Euro	2,50
Fernet Branca	2 cl	Euro	2,50
Pernod <sup>1</sup>	2 cl	Euro	2,60
Wodka Moskovskaya	2 cl	Euro	2,50

Zusatzstoffe:	1	mit Farbstoff (z. B. in der Mayonnaise)
	2	mit Konservierungsstoff
	3	mit Antioxidationsmittel
	4	geschwefelt
	5	mit Süßungsmitteln (z. B. in der Mayonnaise und Gewürzgurken)
	6	Koffeinhaltig
	7	mit Geschmacksverstärker

Für Allergiker halten wir eine Karte mit gekennzeichneten Allergenen für Sie bereit