



Holländische Mühle Gasthof & Herberge

Waldpilzsuppe 4;7;a;i;m

mit rohen tannengeräucherten Schinkenwürfeln angereichert

4,20 €

Tomatensüppchen 4;a;f;g;i

mit Sahnegleggs verfeinert

3,50 €

Würzfleisch 4;a;f;g;i;m

Pikant abgeschmecktes Schweineragout mit Goudakäse überbacken, mit Zitrone
und Toast serviert.

6,90€

Kleiner gemischter

Beilagen-Salat-Teller (Mariniert)

4,90 €

Gebackener Camembert

mit 1;3;11;a;c;i

Preiselbeerorange und Toast

8,95 €

Gegrillter Schafskäse-Salat 1;4;6;a;g;i;j;m

*Heißer Schafskäse mit Basilikumpesto und Tomatenscheiben auf knackiger
Salatmischung angerichtet, mit Oliven ausgarniert; dazu reichen wir
Baguettebrötchen*
9,20 €

Spinat- Pfannkuchen

*Auf einem Pfannkuchen mit leichter Muskatnote angerichtete
Zwiebelwürfel, Blattspinat und gerösteten Mandelscheiben;
mit einer Liaison aus Sauerrahm und geriebenem Käse überbacken*
11,90 €

Mühlensalat (Hausspezialität) c,g;2 Mühlensalad (Speciality of the house)

*Immer frisch zubereitete Kreation aus verschiedenen Zupfsalaten, grünen
Gurken, Strauchtomaten, roten Zwiebeln, gewürfeltem Ei, frisch geriebenem
Parmesan, gekräuterten Fasanenbruststreifen und Buttercroutons
An always freshly made creation of a variety of salads, including green cucumber, ripe
tomatoes, red onions, cut eggs, freshly grated parmesan cheese, seasoned & grilled
pheasant chest pieces and butter croutons*

Dressing zur Auswahl/Choice of dressings

*Blauschimmel-Topping/Gorgonzola topping
Joghurt/Yogurt
Essig-Kräuter/ Vinegar Herbs*
14,30€

Rumpsteak „ Caracas “ 1;2;4;6;c;f;g;i;j;m

*Frisches, Brasilianisches Rumpsteak (250 g)
in Rapsöl gebraten mit Caracas- Pfeffer** gewürzt
und mit gebackenen Holland- Frites, Kräuterremoulade
und frischem Zupfsalat angerichtet*

23,95 €

** Caracas- Pfeffer : Pfeffer, Meersalz, Paprika, Zwiebeln, geröstete Kakaobohnen, Knoblauch,
Piment, Rohrzucker und Kräuter (Geschmack: Pfeffer und Karamel)

Forelle„Müllerin “ (4;7;a;d;i)

Leicht mehliert, in Butterschmalz knusprig gebratenes Forellenfilet mit reichlich Gurkensalat und frischen Salzkartoffeln und Zitronensegment
18,50 €/ Port.

Hirschkalbskeule „Forstmann´s Art“ 1;4;a;f;i;jL
*Extra zarte, mild geschmorte Hirschkeulenscheiben
in kräftiger Rotweinsauce mit gedünsteten Waldpilzen
und gebackenen, unpanierten Kartoffelkroketten*
16,80 € Seniorenportion 13,44 €

Rinderroulade 1;2;3;4;5;7;11;a;i;j;m
*Rinderroulade traditionell gefüllt mit saurer Gurke und Speck gewickelt mit Senf
und Gewürzen , dazu reichen wir Apfelrotkohl und Klößen*
17,80 €

Sächsischer Sauerbraten 1;4;5;7;a;c;f;g;i;j;L;m
*Nach überliefertem Hausrezept gebeizte Rindersemerrolle,
bei schwacher Hitze mild geschmort mit kräftigem Rindsaroma,
serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl,
handgedrehten Kartoffelklößen und pikanter Soße*
14,90 €

Schweinesteak „ou four“ J;4;a;g
*Kurz gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu
servieren wir Erbsen und Pommes Frites*
16,90 €

Holländische Knusperbrust 1;4;a;c;i;j
*Zarte Hähnchenmeibse (Brust) in Cornflakeskruste gebraten, an Brokkoli gelegt
und mit Kartoffelkroketten und Soße*
15,90 €

Schnitzel –Klassisch 1;4;a;c;f;i;j;
*Vom zarten Schweinelachs neben zarten Erbsen und Soße dazu reichen wir
Pommes Frites*
16,70 €
Seniorenportion 10,96 €

Fasanenbrust in Mandelhülle a;c;h;11

*In einer Panade aus gerösteten Mandelscheiben und Semmelschrot
gebratene Fasanenbrust mit gepfefferten Schattenmorellen,
kleinen Rösti- Talern und Fruchtgarnierung*

17,45 €

Fasanenbrust, Victoria“ 3;4;g;i;j;L

*Angebratene Streifen von der Diamant-Fasanenbrust
mit Roten Zwiebelscheiben, Paprika und in frischer Sahne an geschwenkt;
serviert in einem Salatbouquet mit gebackenen kleinen Kartoffelwürfeln*

16,45 €

Kuchen und kleine Köstlichkeiten

Tiramisu 9;11;a;c;f;g

*Traditionelle, Italienische Dessertspezialität
auf Karamel-Vanillespiegel
und kleinen Dessert- Pralinen
(alkoholfrei)*

5,90 €

Soufflé al chocolate

*Mit flüssiger Schokolade gefülltes Küchlein
mit Vanille-Karamell-Soße und silberfarbenen Schokoladenherzen*

c; a; g; h; e; f;

5,30 €

Kuchen a;g;c;

Apfel - Streusel mit Rosinen oder

Kirsch-Streusel oder

Käsekuchen ohne Rosinen

3,50 €

Apfelstrudel a;g;f
auf Vanillespiegel 5,50 €

Telefon: 034205-87763 Homepage: www.hollaendische-muehle.de

Kinderkarte separat erhältlich