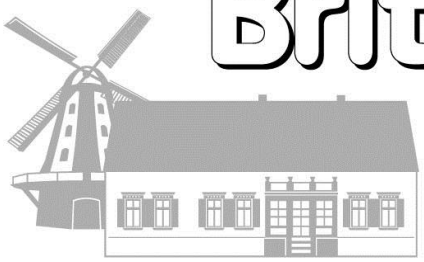

Britzer Mühle
Restaurant Cafe Bar

Speisekarte

Das ganze Jahr über kulinarische und musikalische Highlights.
(Die Termine entnehmen Sie bitte aus unserem Programm)

Jeden Montag ***Live-Musik*** *ab 19:00 Uhr.* ***Eintritt frei!***

Feiertagsbrunch *von 10:00 bis 13:00 Uhr*
18,90 € pro Erwachsener und für Kinder bis 12 Jahre 9,90 €
Die aktuellen Brunch-Termine,
erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Weihnachtsfeier
Stolz können wir auf einer langjährigen Erfahrung in der Planung und Ausrichtung von verschiedenen Feierlichkeiten zurückblicken. Das Zusammenspiel aus Atmosphäre, einem guten Buffet und kühlen Getränken wird auch bei Ihren Gästen für Begeisterung sorgen.

Britzer – Mühlen – Catering

Was wäre ein Fest ohne gutes Essen?
Zunehmend übernimmt dabei das Catering eine tragende Rolle.
Es ist Teil der Inszenierung, ein eigener Programmpunkt.
Mit dem Britzer-Mühlen-Catering sind Sie ein perfekter Gastgeber.
Wir sorgen zum Thema Ihrer Feier für das passende Catering.

Absprachen oder Anfragen unter: 030 – 604 18 19
info@britzermuehle.de / www.britzermuehle.de

Wochenkarte

Linseneintopf
mit Knackwurstscheiben und frischem Müllerbrot
Tasse 4,40 €
Terrine 5,90 €

Flammkuchen mit ital. Salami,
Schmand, frischem Fenchel und Cherrytomaten
12,40 €

Vegetarische Pastinaken-Steckrüben-Rösti
an Birnen-Lauchgemüse und frischem Salat
14,40 €

Kasselerbraten,
mit Karottensauerkraut und Petersilienkartoffeln
17,90 €

Jägersteak
gegrilltes Schweinerückensteak an Champignon-Steinpilzsoße,
Pommes frites
19,60 €

Victoriabarschfilet
an Birnen-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln
21,90 €

Belgische Waffel
an warmen Waldfrüchten, Vanilleeis und Sahne
7,90 €

Getränke Special

Berliner Luft „Eis Bonbon“
2 cl 3,40 €

Frühstück *(von 9 – 14 Uhr)*

Französisches Frühstück *(vegetarisch)* *7,40 €*
zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst

Schnell und Traditionell *7,90 €*
Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Süßes Frühstück *(vegetarisch)* *10,90 €*
ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark

Vitalfrühstück *12,90 €*
geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter

Käsefrühstück *(vegetarisch)* *12,90 €*
Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Mühlen Frühstück *12,90 €*
mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Englisches Frühstück *13,90 €*
drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter

Lachsfrühstück *18,90 €*
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter

Amerikanisches Frühstück *21,90 €*
Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse, Eierkuchen mit Ahornsirup, kleines Rumpsteak mit Chili-Marshmellows überbacken, Rührei mit krossen Speckscheiben, Coleslaw, zweierlei Dip und gebackene Kartoffelecken

Gourmet Frühstück 22,90 €

Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto, Hähnchen-Ananas-Spieß mit Sweet-Chili-Soße, vegetarische Mini-Frühlingsrollen, Crêpe gefüllt mit Mangoquark, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Gourmet Duo Gourmet Frühstück für 2 Personen 41,90 €

Eiergerichte (bestehend aus drei Eiern)

von 9 - 14 Uhr

Rührei natur *(vegetarisch)* 6,90 €

Rührei mit Champignons *(vegetarisch)* 7,90 €

Rührei mit Bacon 8,40 €

Rührei mit Shrimps 8,90 €

Spiegeleier mit Bacon 8,40 €

Spiegeleier mit geräucherter Putenbrust 8,40 €

Zu jedem Eiergericht
servieren wir einen Brotkorb und Butter.

Bauernfrühstück 13,90 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Griechischer Sahnejoghurt *(vegetarisch)* 7,40 €

mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,90 €
	0,4l	8,90 €

Extras

Butter, Konfitüre, Honig, Nutella	je	1,20 €
Gekochtes Ei		1,80 €
Croissant *(vegean)*		2,20 €
Kräuterquark		2,40 €
Brotkorb		2,90 €

Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot

Suppe und Vorspeise

***Kartoffel- Steinpilzsuppe** (vegetarisch)*	***Tasse***	***4,90 €***
mit feinem Wurzelgemüse und Steinpilzen	***Teller***	***6,40 €***

Rindercarpaccio ***13,90 €***
hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot

Mailänder Teller ***13,90 €***
Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu marinierter Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot

Mailänder Teller Duo *(für 2Personen)* ***24,90 €***

Salate

Gemischter Beilagensalat** (vegan)* ***6,40 €

Salat Thunfisch ***13,90 €***
zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochten Ei

Salat Schafkäse** (vegetarisch)* ***13,90 €
marinierte Schafskäsewürfel auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

Mühlen-Salat ***15,90 €***
pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika

Steak und Salat ***24,90 €***
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir ofenfrisches Müllerbrot, wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing.

Flammkuchen aus dem Steinofen

Elsässer Flammkuchen 11,90 €
mit Schmand, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen Schafskäse (vegetarisch) 13,90 €
mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola

Flammkuchen Parma 13,90 €
mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

Flammkuchen Lachs 14,90 €
mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat

Traditionell

Backkartoffel (vegetarisch) 9,90 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet

Hausmacher Sülze 13,90 €
mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensoße und Essiggemüse

Bauernfrühstück 13,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Currypfanne 13,90 €
gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup
und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites

Bayerischer Leberkäse 15,90 €
mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Vegan

Frikassé 13,90 €
mit buntem Gemüse und Reis

Gerstenrisotto 14,90 €
mit Champignons, Paprika und Karotten

Hauptgerichte

Geflügelleberpfanne ***14,90 €***
mit gebratenen Minikartoffeln, frischen Champignons und
Kräutern der Provence in Marsala-Jus

Hähnchenbrust ***17,90 €***
zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel
mit Kräuterquark und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat

Schnitzel „Wiener Art“ ***18,90 €***
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
dazu ein kleiner gemischter Salat

Rinderroulade „Klassische Art“ ***22,90 €***
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl
und kleine Kartoffelklöße

Mühlenpfanne ***22,90 €***
kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak
mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße
und Bratkartoffeln

Rumpsteak ***26,90 €***
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet

Rotbarschfilet ***18,90 €***
auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse,
Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln

Extras
Ketchup, Mayonnaise, Senf ***je 0,50 €***

Natürlich sind alle Speisen auch außer Haus erhältlich!

Feiertagsbrunch

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal,
wann wir einen Brunch durchführen.
Beginn: 10:00 Uhr / Ende: 13:00 Uhr
Der Preis pro Person beträgt 18,90 € und für Kinder
bis 12 Jahre 9,90 € !
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Kinderkarte

Pommes frites **4,40 €**
(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise

„Sponge Bob Schwammkopf“ **6,90 €**
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup

„Bob der Baumeister“ **7,90 €**
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup

Dessert und Eis

Warmer Apfelstrudel **7,40 €**
mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne
mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne **7,40 €**

Kindereisbecher „Anton“ **4,20 €**
Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne, Schokoladensoße und einer Waffel

Unsere weiteren Desserts entnehmen
Sie bitte aus unserer aktuellen Eiskarte.
Beachten Sie bitte unser aktuelles Tortenangebot!

030 – 604 18 19
info@britzermuehle.de / www.britzermuehle.de