



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*

Spargelkarte

Spargelcremesuppe

Tasse 5,40 €

Teller 6,90 €

Portion frischer Spargel

mit Petersilienkartoffeln

16,90 €

Dazu empfehlen wir:

<i>Schwarzwalder Schinken</i>	5,90 € /
<i>Portion</i>	
<i>Gegrillte Hähnchenbrust</i>	8,90 € /
<i>Portion</i>	
<i>Rötbarschfilet</i>	8,90 € /
<i>Portion</i>	
<i>Schnitzel Wiener Art</i>	9,90 € /
<i>Portion</i>	
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i>	15,90 € /
<i>Portion</i>	

*Zu unseren Spargelerichten reichen wir
Sauce Hollandaise oder gekürzte Butter
Nachbestellung Soße = 2,50 €*

*Flammkuchen mit Spargel,
Schmand, sc. Hollandaise und Schwarzwalder Schinken*
14,60 €

*Mai – Scholle mit Mandelbutter
und Petersilienkartoffeln*
22,90 €

Dessert

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Portion frische Erdbeeren mit Sahne 7,90 €

Frühstück (von 9 – 14 Uhr)

Französisches Frühstück (vegetarisch)	7,90 €
<i>zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst</i>	
Schnell und Traditionell	8,40 €
<i>Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
Süßes Frühstück (vegetarisch)	11,90 €
<i>ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark</i>	
Vitalfrühstück	13,40 €
<i>geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter</i>	
Käsefrühstück (vegetarisch)	13,40 €
<i>Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
Mühlen Frühstück	13,40 €
<i>mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
Englisches Frühstück	14,60 €
<i>drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter</i>	
Lachsfrühstück	19,60 €
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter</i>	
Amerikanisches Frühstück	22,90 €
<i>Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse, Eierkuchen mit Ahornsirup, kleines Rumpsteak mit Chili-Marshmallows überbacken, Rührei mit krossen Speckscheiben, Coleslaw, zweierlei Dip und gebackene Kartoffelecken</i>	

Gourmet Frühstück 23,90 €

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 42,90 €

Eiergerichte (bestehend aus drei Eiern)

von 9 - 14 Uhr

Rührei natur (vegetarisch) 7,40 €

Rührei mit Champignons (vegetarisch) 8,40 €

Rührei mit Bacon 8,90 €

Rührei mit Shrimps 9,40 €

Spiegeleier mit Bacon 8,90 €

Spiegeleier mit geräucherter Putenbrust 8,90 €

Zu jedem Eiergericht
servieren wir einen Brotkorb und Butter.

Bauernfrühstück 14,60 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Griechischer Sahnejoghurt (vegetarisch) 7,90 €

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 1,90 €

Croissant (vegan) 2,30 €

Kräuterquark 2,50 €

Brotkorb 3,20 €

Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot

Suppe und Vorspeise

<i>Karotten-Ingwersuppe (vegetarisch)</i>	<i>Tasse</i>	4,90 €
	<i>Teller</i>	6,40 €

Rinder carpaccio **13,90 €**

hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot

Mailänder Teller **14,60 €**

Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu mariniert Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot

Mailänder Teller Duo (für 2 Personen) **25,90 €**

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 **25,90 €**

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 12,90 €
mit Schmand, Zwiebeln und Speck

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

Flammkuchen Parma 14,60 €
mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

Flammkuchen Lachs 15,40 €
mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat

Traditionell

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

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

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

Bauernfrühstück 14,60 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Matjesfilet 14,90 €
auf klassischer Hausfrauensoße mit Petersilienkartoffeln

Bayerischer Leberkäse 16,40 €
mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Vegan

Frikassé 14,90 €
mit buntem Gemüse und Reis

Gerstenrisotto 15,90 €
mit Champignons, Paprika und Karotten

Hauptgerichte

Hähnchenbrust 18,90 €

*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 23,90 €

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

Rumpsteak 27,90 €

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

Rotbarschfilet 18,90 €

*mit frischem Gartengemüse, Weißwein-Dill-Soße
und Petersilienkartoffeln*

Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf je 0,60 €

**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 <i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	4,40 €
„Sponge Bob Schwammkopf“ <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	6,90 €
„Bob der Baumeister“ <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup</i>	7,90 €

Dessert und Eis

Warmer Apfelstrudel	7,90 €
<i>mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne</i>	
<i>mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne</i>	7,90 €
Kindereisbecher „Anton“	4,20 €
<i>Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne, Schokoladensoße und einer Waffel</i>	

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