



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

Grünkohleintopf

mit Rauchfleisch und frischem Müllerbrot

Tasse 4,90 €

Terrine 5,90 €

Flammkuchen mit Brie Käse,

Schmand, Apfelringen, Preiselbeeren und Rucola

12,40 €

Kohlroulade

gefüllt mit Hackfleisch, milde Specksoße und Kartoffeln

14,90 €

Grünkohlplatte

herzhafter Grünkohl mit Kasseler, Knackwurst und Kartoffeln

17,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen,

Preiselbeeren und schwäbischen Spätzle

20,90 €

½ Märkische Landente

mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen

21,90 €

Zanderfilet

an frischem Gartengemüse, Weißwein-Dillsoße und

Petersilienkartoffeln

19,90 €

Hausgemachter Glühwein:

Glas 0,3 l 5,40 €

Frühstück (von 9 – 14 Uhr)

Französisches Frühstück (vegetarisch) **7,90 €**

zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst

Schnell und Traditionell **8,40 €**

Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Süßes Frühstück (vegetarisch) **11,90 €**

ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark

Vitalfrühstück **13,40 €**

geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter

Käsefrühstück (vegetarisch) **13,40 €**

Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Mühlen Frühstück **13,40 €**

mediterrane Salami, geraucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Englisches Frühstück **14,60 €**

drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter

Lachsfrühstück **19,60 €**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter

Amerikanisches Frühstück **22,90 €**

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

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 (vegean) 2,30 €

Kräuterquark 2,50 €

Brotkorb 3,20 €

Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot

Suppe und Vorspeise

<i>Kartoffel– Steinpilzsuppe (vegetarisch)</i>	<i>Tasse</i>	<i>4,90 €</i>
<i>mit feinem Wurzelgemüse und Steinpilzen</i>	<i>Teller</i>	<i>6,40 €</i>

<i>Rindercarpaccio</i>	<i>13,90 €</i>
<i>hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu offenfrisches Müllerbrot</i>	

<i>Mailänder Teller</i>	<i>14,60 €</i>
<i>Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu mariniertes Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot</i>	

<i>Mailänder Teller Duo (für 2 Personen)</i>	<i>25,90 €</i>
---	-----------------------

Salate

<i>Gemischter Beilagensalat (vegan)</i>	<i>6,40 €</i>
--	----------------------

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

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

<i>Mühlen–Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika</i>	

<i>Steak und Salat</i>	<i>25,90 €</i>
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan</i>	

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

Flammkuchen aus dem Steinofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Zwiebeln und Speck

12,90 €

Flammkuchen Schafskäse (vegetarisch)

mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola

13,90 €

Flammkuchen Parma

mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

14,60 €

Flammkuchen Lachs

mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat

15,40 €

Traditionell

Backkartoffel (vegetarisch)

mit Kräuterquark und Salatbouquet

9,90 €

Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensoße und Essiggemüse

13,90 €

Currypfanne

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

13,90 €

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

14,60 €

Bayerischer Leberkäse

mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke

16,40 €

Vegan

Frikassé

mit buntem Gemüse und Reis

14,90 €

Gerstenrisotto

mit Champignons, Paprika und Karotten

15,90 €

Hauptgerichte

Geflügelleberpfanne

15,90 €

mit gebratenen Minikartoffeln, frischen Champignons und Kräutern der Provence in Marsala-Jus

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“

23,90 €

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

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

Dessert und Eis

<i>Warmer Apfelstrudel</i>	<i>7,90 €</i>
<i>mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne</i>	
<i>mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Kindereisbecher „Anton“</i>	<i>4,20 €</i>
<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!***