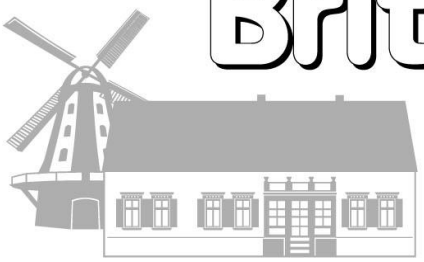

Britzer Mühle
Restaurant Cafe Bar

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

Gänse & Co.

Gänsebouillon
mit Minimaultaschen und Kräutern
Tasse 4,90 €
Terrine 6,40 €

Grünkohlplatte
herzhafter Grünkohl mit Kasseler, Knackwurst und Kartoffeln
18,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen,
Preiselbeeren und schwäbischen Spätzle
22,90 €

½ Märkische Landente
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen
23,90 €

Knuspriger Gänsebraten,
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen
29,90 €

Eine ganze Gans am Tisch tranchiert
mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen
(für 4 Personen, mit Vorbestellung!)
124,90 €
Außer Haus: 134,90 €

Birnen-Zimtmousse
an Waldfrüchten und Sahne
7,90 €

Hausgemachtes Gänseschmalz im Weckglas
6,00 €

Hausgemachter Glühwein:
Glas 0,3 l 6,40 €

Frühstück *(von 9 – 14 Uhr)*

Französisches Frühstück ***(vegetarisch)*** ***7,90 €***
zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäseböllchen,
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, Frischkäseböllchen, ein gekochtes Ei,
Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Mühlen Frühstück ***13,40 €***
mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler,
Frischkäseböllchen, 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-Marshmellows
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 9,70 €

Spiegeleier mit Bacon 8,90 €

Spiegeleier mit geräucherter Putenbrust 8,90 €

Zu jedem Eiergericht
servieren wir einen Brotkorb und Butter.

Bauernfrühstück 14,90 €

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

***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 ***14,60 €***
Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu marinierter Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot

Mailänder Teller Duo *(für 2Personen)* ***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 *14,90 €*
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Bayerischer Leberkäse *16,90 €*
mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Vegan

Süßkartoffelcurry *15,90 €*
mit Paprika, Sojabohnen, Zucchini, Süßkartoffeln und Basmatireis

Gerstenrisotto *15,90 €*
mit Champignons, Paprika und Karotten

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

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 ***7,90 €***
mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne
mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne ***7,90 €***

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