



Speisekarte

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

*Ab Januar 2022: Jeden Montag Live-Musik ab 19:00 Uhr. Eintritt frei!
Bei sämtlichen Musik-Veranstaltungen gelten die 2 G Regeln.*

*Sonn- und Feiertagsbrunch von 10:00 bis 13:00 Uhr
12,90 € pro Erwachsener und für Kinder bis 12 Jahre 6,90 €
Der Brunch fällt wegen der Corona -Verordnungen vorerst aus.*

***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

Gänse & Co. 2021

Gänsebouillon

mit Minimaultaschen und Kräutern

Tasse 3,90 €

Terrine 5,40 €

Grünkohlplatte

herzhafter Grünkohl mit Kasseler, Knackwurst und Kartoffeln

13,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen,

Preiselbeeren und schwäbischen Spätzle

16,90 €

½ Märkische Landente

mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen

17,90 €

Knuspriger Gänsebraten,

mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen

23,90 €

Eine ganze Gans am Tisch tranchiert

mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen

(für 4 Personen, mit Vorbestellung!)

99,90 €

Außer Haus: 109,90 €

Gebratenes Welsfilet

mit herzhaften Bratkartoffeln und frischem Salat

14,90 €

Birnen-Zimtousse

mit Dessertkirschen und Sahne

5,90 €

Hausgemachtes Gänseeschmalz im Weckglas

5,00 €

Frühstück (von 9 – 14 Uhr)

Französisches Frühstück <i>zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst</i>	5,90 €
Schnell und Traditionell <i>Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	6,40 €
Süßes Frühstück <i>ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark</i>	8,90 €
Vitalfrühstück <i>geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter</i>	9,40 €
Käsefrühstück <i>Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	9,40 €
Mühlen Frühstück <i>mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	9,40 €
Englisches Frühstück <i>drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter</i>	9,90 €
Mediterranes Frühstück <i>Parmaschinken, Salami, Frischkäsebällchen, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Oliven an Rucola und Baby-Mozzarella Caprese, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	11,40 €
Lachsfrühstück <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter</i>	12,90 €
Amerikanisches Frühstück <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>	16,40 €

Gourmet Frühstück 16,40 €

Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, geräucherter Lachs mit Sahneemerrrettich, 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* 31,40 €

Eiergerichte *(bestehend aus drei Eiern)*

von 9 - 14 Uhr

Rührei *natur* 4,90 €

Rührei *mit mediterranen Kräutern* 4,90 €

Rührei *mit Champignons* 5,90 €

Rührei *mit Bacon* 6,40 €

Rührei *mit Shrimps* 6,90 €

Spiegeleier *mit Bacon* 6,40 €

Spiegeleier *mit geräucherter Putenbrust* 6,40 €

Bauernfrühstück 10,80 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

**Zu jedem Eiergericht
servieren wir einen Brotkorb und Butter.**

Kräuterquark 4,60 €

mit eingelegten Oliven und frischem Baguette

Griechischer Sahnejoghurt 5,80 €

mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,40 €

0,4l 8,00 €

Extras

Butter, Konfitüre, Honig, Nutella je 0,80 €

Gekochtes Ei 1,30 €

Croissant 1,60 €

Brotkorb 2,40 €

Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot

Suppe und Vorspeisen

<i>Karotten–Ingwersuppe</i>	4,60 €
<i>Kleine Portion als Vorspeise</i>	3,40 €
<i>Rindercarpaccio</i>	10,90 €
<i>hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot</i>	
<i>Mailänder Teller</i>	11,80 €
<i>Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu marinierter Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot</i>	
<i>Mailänder Teller Duo (für 2 Personen)</i>	19,90 €

Salate

<i>Mixed Garden</i>	7,90 €
<i>Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst</i>	
<i>Salat Thunfisch</i>	9,90 €
<i>zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochten Ei</i>	
<i>Salat Schafkäse</i>	9,90 €
<i>marinierte Schafskäsewürfel auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln</i>	
<i>Mühlen–Salat</i>	13,40 €
<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>	18,90 €
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan</i>	

***Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Müllerbrot,
wahlweise mit Balsamico– oder Joghurtdressing.***

Flammkuchen aus dem Steinofen

Elsässer Flammkuchen 8,90 €
mit Schmand, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen Schafskäse 9,90 €
mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola

Flammkuchen Parma 9,90 €
mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

Flammkuchen Lachs 11,90 €
mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat

Flammkuchen Ziegenkäse 11,90 €
mit Schmand, Ziegenkäse, Rosmarin, Pinienkernen und Honig

Traditionell

Gebratene Minikartoffeln 8,40 €
mit Kräuterquark, frischen Frühlingszwiebeln und Leinöl

Gebackener Camembert 8,90 €
im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren, frischem Obst und Salatbouquet

Hausmacher Sülze 10,80 €
mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensauce und mildem Essiggemüse

Bauernfrühstück 10,80 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Bayerischer Leberkäse 12,40 €
mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke

serviert in der heißen Pfanne

Currypfanne	10,90 €
<i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	
Geflügelleberpfanne	13,90 €
<i>mit gebratenen Minikartoffeln, frischen Champignons und Kräutern der Provence in Marsala-Jus</i>	
Mühlenpfanne	17,90 €
<i>kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße und Bratkartoffeln</i>	

Hauptgerichte

Hähnchenbrust	14,40 €
<i>zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	
Jäger-Steak	14,40 €
<i>gegrilltes Schweinerückensteak auf Champignon-Steinpilz-Soße mit Pommes Frites</i>	
Schnitzel „Wiener Art“	15,40 €
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	
Schnitzel mit Spiegelei	15,90 €
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei</i>	
Rinderroulade „Klassische Art“	17,90 €
<i>gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße</i>	
Rumpsteak	19,80 €
<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	
Rotbarschfilet in der Sesamkruste	14,40 €
<i>mit Spreewälder Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln</i>	
Zanderfilet	16,90 €
<i>auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse, Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln</i>	
Extras	
<i>Ketchup, Mayonnaise, Senf</i>	je 0,50 €

Dessert & Eis

Waldbeerengrütze <i>mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne</i>	5,40 €
Heißkalte Verführung <i>Belgische Waffel mit Vanilleeis, heißen Waldfrüchten und Schlagsahne</i>	6,90 €
Dessert-Variation <i>Mandeltarte, ein gefüllter Eierkuchen, frisches Obst und Schlagsahne</i>	7,90 €
Eierlikörbecher <i>drei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Schlagsahne</i>	6,20 €
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanillesoße und Schlagsahne</i>	5,40 €
<i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	5,90 €

Beachten Sie bitte unser aktuelles Tortenangebot!

Kinderkarte

Pommes frites <i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	3,80 €
„Sponge Bob Schwammkopf“ <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	4,90 €
„Bob der Baumeister“ <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup</i>	5,90 €
„Kindereisbecher“ <i>Eisbecher mit Vanille – Zuckerwattegeschmack</i>	2,80 €