



Zur historischen Mühle

Vorspeisen

Melonensalat mit Parmaschinken

Gurke | Estragon | Olivenöl | Orange
12.90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat, Aa F

Rosmarin | Honig-Balsamico-Dressing | Grapefruit | Brotchips
12.90 €

Classic Caesar Salad Aa, D, F, C

Romana | Parmesandressing | Ei getrocknete Tomaten | Croutons
9.90 €

Büffelmozzarella aus Brandenburger Manufaktur F Aa

Inkatomaten | Rucola | Pesto | Focaccia
15.50 €

Filet vom Bachsaibling C, F, P

Risotto | Balsamico | Portwein | Parmesan
16.50 €

Suppen

Kartoffel-Kresse-Suppe C, F, Gh

Lachsfilet | Mandeln
9.50 €

Blumenkohlcremesuppe F

Roter Bete | Trüffel-Öl | Estragon
7.90 €

Gurken- Gazpacho

Minze | Basilikum | Oliven-Öl
7.90 €

Karotten- Ingwer- Suppe

Kokosmilch | Honig | Mais
7.90 €

Selleriecremesuppe Aa, F, Gb

Birne | Walnusskrokant | Zimt-Croûtons
7.90 €

Fleischhauptgänge

Brust von der Maispoularde Aa, F, I, P

Broccoli | Granatapfel | Orange | Polenta
23.50 €

Schweinefilet am Stück gegart Aa, F, I, P

Parmesan-Risotto | Kräutersaitlingen | Kirschtomate
25.50 €

Rinderfilet mit Pistazienkruste Aa, F, I, P

Lauchpüree | Honigkarotten | Portwein
33.50 €



Zur historischen Mühle

Kalbsfilet-Paillards *Aa, D, F, I, P*

Grüner Spargel | Ofenpaprika | gerösteter Zwiebelkuchen
29.90 €

Entenbrust mit Feige *Aa, F*

Couscous | Granatapfel | Sauerrahm | Rucola
27.50 €

- das gleiche Gericht mit Lammrücken anstatt Ente
33.50 €

Fischhauptgänge

Doradenfilet und Jakobsmuschel *Aa, C, F, M, 1,3*

Spaghettini | weiße Specksauce | Cherrytomaten
28.50 €

Lachsfilet mit Sesam *C, F, L*

Blumenkohlpuree | Limettenbutter | Gurke | Koriander
27.50 €

Vegetarische Hauptgänge

Gemüsegarten- Teller *(vegan)*

Je nach Saison mit grünem Spargel, Schoten, Karotte,
gegrillten Kartoffeln, Kräutern, Pinienkernen und Limetten-Öl
17.90 €

Risotto mit gebackenem Ziegenkäse *F*

Birne | Honig | Thymian | gebackener Parmesan
17.90 €

Polenta Plätzchen mit Parmesan gratiniert *F*

Ofengemüse | Sauerrahm | Oliven- Öl | Rucola
16.90 €

Sorbet und Käse

Zitronen-Mango-Sorbet

mit Champagner und Granatapfel
8.90 €

Kleine Rohmilch Käseauswahl *F, Gb, Gh, Ga, K*

Tessiner Feigensenf | Nüsse | Trauben
11.90 €

Desserts

Mango- Törtchen *A, D, F, Ge*

Schokoladensauce | Macadamia
7.90 €

Blaubeer-Trifle *Aa, D, F, Ga*

Haselnuss-Biskuit | Vanillecreme
8.50 €

Dreierlei von der Schokolade *Aa, D, F*

Mousse | Eis | Kuchen
11.50 €



Buffet Zur Historischen Mühle

Vorspeisen

Blattsalate mit Himbeerdressing, Feige und Walnüssen *Gb*

Hähnchenbrustsalat mit Trauben *D, F*

Graupensalat mit Wurzelgemüse und geräucherter Forelle *Aa, C, I*

Champignons mit Lorbeer

Schnitt- und Weichkäse mit Preiselbeer *F*

Schinken vom Havelländer Apfelschwein

Kartoffelsalat mit Gurke und Apfel

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce *C, F, K*

Butter, Frischkäse und Brotauswahl *F, F, Aa*

Hauptspeisen

Filet vom Schwein *Aa, F, I, P*
mit Champignon-Weißweinsauce und Grillkartoffeln

Buntes Marktgemüse mit Limetten-Öl (Vegan)
Sprossen, Kräutern und Pinienkernen

Lachsfilet in Zitronen- Dill-Sauce *Aa, C, F, I, P*
mit geschmortem Gurkengemüse

Fusilli mit grünem Spargel (Vegan) *Aa, Gh*
getrockneten Tomaten, Mandeln und Safran-Orangen-Creme

Dessert

Zitronen-Panna-cotta mit Traubensalat *(im Gläschen) F*

Grießflammerie mit Apfel-Kompott *(im Gläschen) A, F, D*

Süßkartoffelkuchen mit Orange und Frischkäse *A, F, D*

49,00 € pro Person



Zur historischen Mühle

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Antipasti von Champignon und Paprika

Zucchini gebacken in Parmesan-Eihülle *Aa,D,F*

Tomate-Mozzarella *F*

Romana-Salat mit Parmesan-Dressing *C, D, F, K*

Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef *F*
mit Olivenöl, Sauerrahm und Kresse

Italienische Käseauswahl mit Feige, Trauben und Nüssen *F,Gb,Gh,Gf*

Parmaschinken mit Honigmelone

Butter, Ricotta und Brotauswahl *F, F, Aa*

Hauptspeisen

Putenmedaillons mit Peperonata *Aa,F,I,P*
Salbeibutter und Balsamico Sauce und Rosmarinkartoffeln

Farfalle mit Garnelen und Meerbarbe *Aa,B,C,F,I,P*
Muschelfleisch, Oliven, Tomate, Knoblauch und Kräutern

Vegetarisch

Auberginen-Melanzane *Aa,F*
mit Tomatensauce und Mozzarella

Saisonales Pfannengemüse
mit Olivenöl, Kräutern, Pinienkernen und Zitrone

Dessert

Limetten-Zitronen-Tiramisu mit Limoncello (*enthält Alkohol*) *A, F, D*

Espresso-Creme mit Amarettini (*im Gläschen*) *A, F, D, Gh*

„Torta al cioccolato“ Italienischer Schokoladen-Kuchen *A, F, D*

Frischer Obstsalat

53,00 € pro Person



Zur historischen Mühle

Festtags-Buffer

Vorspeisen

Rauchlachs und Gravedlachs *C, K*
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce
Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef *F*
mit Olivenöl, Sauerrahm und Kresse
Romanasalat mit Parmesan-Dressing *C, D, F, K*
Weich- und Schnittkäse mit Trauben und Tessiner Feigensenf *F, K, Gb*
Parmaschinken mit Honigmelone
Champignons mit Lorbeer

Butter, Frischkäse, Brotauswahl *F, F, Aa*

Hauptspeisen

Kalbsmedaillons *Aa, F, I, P*
mit Champignon-Weißweinsauce und Kartoffel-Rösti

Perlhuhnbrust vom Grill
mit Ananas-Mango-Chutney und Radicchio

Lachsfilet und Garnelen *Aa, B, C, F, I, P*
mit Peperonata, Limonen-Sauce und Basmatireis

Vegetarisch

Pasta mit geschmorten Kirschtomaten *Aa, F*
Rucola, Mozzarella, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Auswahl an frischen saisonalen Gemüsen
mit Petersilie, Zitrone und Olivenöl

Dessert

Holunder-Gelee mit Beeren und Schmand *(im Gläschen) F*

Mousse von heller und dunkler Schokolade *A, D, F*
mit Passionsfrucht *(im Gläschen)*

Haselnusskuchen vom Blech *Aa, D, F, Ga*

Frische geschnittene Früchte

65.00 € pro Person



Zur historischen Mühle

ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff,
(3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacks-verstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (8) mit Nitrit-Pökelsalz, (9) mit Nitrat, (10) mit Stabilisator,
(11) geschwefelt, (12) geschwärzt, (13) gewachst,
(14) koffeinhaltig, (15) Chinin haltig

(A) glutenhaltige Getreide, Aa Weizen, Ab Hafer,
Ac Roggen, Ad Gerste, Ae Dinkel, Af Kamut,
(B) Krebstiere, (C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch / Laktose, (G) Schalenfrüchte, Ga Haselnüsse,
Gb Walnüsse, Gc Pecannüsse, Gd Paranüsse,
Ge Macadamia-/Queensland-Nüsse, Gf Kaschunüsse, Gg Pistazien, Gh Mandeln (H) Erdnüsse, (I) Sellerie, (K) Senf,
(L) Sesam, (M) Weichtiere, (O) Lupinen,
(P) Schwefeldioxid und Sulphit