



Bistrokarte Do | Fr

Küche 17:30 bis 20 Uhr

Vorspeise

Überbackener Ziegenkäse	12,50
mit würziger Kräutermarinade, Knoblauch, Gemüse der Saison, Peperoni und Hausbrot	
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse	13,50
Mit Honig, Balsamico Zwiebel Vinaigrette, Rucola, Weintrauben, Walnüssen	
Kürbis-Ingwersüppchen mit Kokosmilch	7,50
dazu reichen wir unser Hausbrot	
Krabben Bruschetta (3 Stück)	9,50
Kirschtomaten, Krabben, Kapern, Frühlingszwiebel	

Salate

Bitte wählen Sie zwischen Hausdressing (mit Joghurt) oder Kräutervinaigrette

Beilagen Salat	5,50
Rohkost- und Blattsalate, Tomate und Gurke	
Reismühlen Haussalat	8,50
Rohkost- und Blattsalate, Tomate und Gurke	
Bitte wählen Sie dazu:	
+ Roastbeefstreifen (150 g)	8,50
+ Mühlenkartoffeln, 2 Spiegeleiern und Kräuterdip	6,50
+ Mühlenkartoffeln mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterdip	7,90
+ Mühlenkartoffeln und Kräuterdip	4,50
+ 4 Riesengarnelen in Honig Sesam-Marinade	7,50



Bistrokarte Do | Fr

Küche 17:30 bis 20 Uhr

Flammkuchen

Klassisch	10,50
Mit pikanter Kräutercreme Fraîche, geriebener Käse, Zwiebeln, Schinkenwürfeln	
Krabben	12,50
Mit pikanter Kräutercreme Fraîche, Tomaten, Kapern, Krabben, Frühlingszwiebel	
Ziegenkäse	12,50
Mit pikanter Kräutercreme Fraîche, geriebener Käse, Trauben, Honig, Walnüsse	
Fisch	12,50
Mit pikanter Kräutercreme Fraîche, Meerrettich, geriebener Käse, hausgebeizter Lachs und Rucola	

Steaks, Fleischgerichte und Beilagen

Pulled Pork im Kaffeeapfelsaftsud gegart	16,50
dazu geschmorte Mühlenkartoffel, BBQ Sauce und Weißkrautsalat	
Ragout vom heimischen Wild	22,50
in Brombeerrotweinsauce mit Kartoffel- Kürbisstampf	
Zartes, gebratenes Rindersteak (200 g)	19,50
mit gerösteten Zwiebeln und Pfeffersauce	
Zartes, gebratenes Rindersteak (300 g)	22,50
mit gerösteten Zwiebeln und Pfeffersauce	
<i>kombinieren Sie Ihr Steak mit folgenden Beilagen:</i>	
+ 4 Riesengarnelen in Honig Sesam-Marinade	7,50
+ Wurzelgemüse	4,50
+ geschmorten Mühlenkartoffeln	3,90
+ Salatbouquet	4,50
+ Kartoffel-Kürbisstampf	3,90



Bistrokarte Do | Fr

Küche 17:30 bis 20 Uhr

Pasta und Knödel

Agio Olio

Pasta mit Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Schinkenwürfeln und Rucola 10,50
+ Extra: 4 Riesengarnelen in Honig Sesam-Marinade 7,50

Pasta mit marinierten Roastbeefstreifen

In Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Tomate, Schinkenwürfel, Rucola und 16,50
Parmesanhobel

Pasta mit Kürbis Bolognese

mit Linsen, Tomaten, Zwiebeln und Parmesanhobel 12,50

Spinatknödel

in Salbeibutter und Parmesanchips 12,50

Serviettenknödel

mit marktfrischer Pilzrahmsauce 14,50

Dessert

In Honig und Apfelessig eingelegte Weintrauben,

dazu reichen wir dreierlei Käsevariationen und unser Hausbrot 9,50

Panna Cotta

auf Waldfruchtspiegel 7,50

Gebackene Apfelringe mit Weinsüppchen für 2 Personen

(gut Ding braucht eine Weile) 14,50

Reismühle Tiramisu

mit Kaffeeликör und Espresso 5,50