

Grünhäuser Mühle

Speisekarte Grünhäuser Mühle

Leckereien zu Bier und Wein

- Frikadelle im Weckglas
- Gebrühte Mettwurst im Weckglas
- Heringssalat nach Hausfrauenart im Weckglas
- Angemachter Mühlencäse mit Zwiebeln und Trauben im Weckglas

Dazu reichen wir unser kräftiges Mühlenbrot, je 3,00 €

Suppen und Eintöpfe

- Fruchtige Kürbisrahmsuppe mit Croutons und Sahnehaube
- Schwarzbier-Zwiebelsuppe mit Eifeler Käsecroutons
- Moselländische Linsensuppe mit Speck und Kräuterschmand

als Vorspeise – 4,50 €

als Hauptgang – 8,00 €

Vorspeisen

- Carpaccio vom Semmelknödel an Himbeervinaigrette mit kleinem Salatbouquet und gebratenen Champignons
8,50 €
- Knusprig gebackene Reibeküchlein mit Räucherlachs und Kräuterschmand
9,50 €

Salate

Marktfrische Blattsalate mit Croutons, Kresse und Radieschen
mit gebackenen Champignons
mit gebratenen Streifen vom Rind an Kräuterbutter
mit gebratener Hähnchenbrust
mit gebratener Kalbsleber und karamelierten Apfelspalten

als Vorspeise – 8,50 €

als Hauptgang – 12,50 €



Grünhäuser Mühle

Ruwertaler Rösti-Pizza

- Knusprig gebackener Rösti mit Schmand und geriebenem Käse überbacken
6,00 €

Gerne belegen wir Ihre Ruwertaler Rösti-Pizza in folgenden Varianten:

mit Kirschtomaten, geräuchertem Landschinken und Rucola

mit Räucherlachs

mit roten Zwiebeln und Champignons

8,00 €

Vegetarisch

- Curry-Gemüseragout in Kurkumasahne mit gebackener Banane und Fettuccine
9,50 €
- Mehlknödel mit geschmorten Zwiebeln in guter Butter (gerne auch mit Speck),
Apfelkompott und buntem Salat
9,50 €
- Feines Graupenrisotto mit buntem Gartengemüse, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
9,50 €

Hauptgänge

Fisch

- Lachsfilet vom Grill auf feinem Graupenrisotto mit Gartenkräutern,
geschmorten Kirschtomaten und Beilagensalat
17,50 €
- Gebratenes Saiblingsfilet auf moselländischem Weinkraut und Rieslingschaum,
dazu Schnittlauchkartoffeln
16,50 €
- Heringsfilets nach Hausfrauenart mit Gurken, Äpfeln,
Zwiebeln und feinen Speckkartoffeln
10,50 €

Fleisch

- Knusprig gebratene Blut- und Leberwurst, dazu Himmel und Erd
10,50 €
- Hausgemachte Kalbsbratwurst (200 g) vom Grill mit Ruwertaler Teerdisch und Senf
10,50 €
- Bierbrauerschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salat
13,50 €
- Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit Eifeler Bergkäse
und Ruwertaler Fassschinken, Mühlenpommes und bunter Salat
15,50 €



Grünhäuser Mühle

- Hausgemachte Spanferkelsülze mariniert mit Zwiebeln und Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln
11,50 €
- Brauhaussteak vom Getreidegefütterten Rind
mit Kräuterbutter oder
mit Zwiebel-Senf-Kruste oder
mit geschmorten roten Weinessigzwiebeln

Dazu unsere knusprigen Mühlenpommes und ein bunter Salat
200 g – 19,50 € 300 g – 22,50 €
- Gefüllte Kartoffelknödel auf deftigem Rahmkraut und Specksauce
11,50 €
- Gegrillte Kalbsleber an Rotweinjus und glasierten Apfelspalten,
dazu Kartoffel-Zwiebel-Püree
18,00 €
- Kartoffelstippchen mit Speck und Zwiebeln in Butter geröstet, dazu ein bunter Beilagensalat
10,50 €
- Geschnetzeltes von Rind und Schwein in Cognac-Pfefferrahm, Fettuccine und Beilagensalat
14,50 €
- Wildragout aus der Region in Rotwein-Preiselbeer-Sauce, hausgemachte Semmelknödel
und Beilagensalat
15,50 €

Dessert

- Heiße Liebe: süß eingelegte Beerenfrüchte mit feinem Vanilleeis und Sahne
6,00 €
- Arme Ritter vom Grünhäuser Kastenweißbrot, knusprig ausgebacken
mit Zimt und Zucker, Vanillesauce und Eis
6,50 €
- Überraschungsdessert „Grünhäuser Mühle“ –
eine Variation unserer schönsten Desserts
7,50 €

Unser besonderes Angebot für Sie

Regionales Drei-Gang-Überraschungsmenü

- zum Festpreis von 29,00 €

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, was Sie besonders mögen
oder von was Sie Abstand nehmen, damit Ihnen unser Küchenchef
Ihr persönliches Drei-Gänge-Menü kreieren kann.

