

Grünhäuser Mühle

Speisekarte Grünhäuser Mühle

Vorspeisen

- Carpaccio vom Eifelrind mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan (a, b, h)
10,50 €
- Geräucherter Wildlachs mit Grumberschniedcher und Kräuterschmand (d, 6)
10,50 €
- Hausgemachte Weinsülze vom Tafelspitz mit Remoulade (3, 6, 9)

als Vorspeise – 9,50 €

als Hauptgang mit Bratkartoffeln und Beilagensalat – 13,50 €

- Matjes nach Hausfrauenart (1, 6)

als Vorspeise mit Brot – 9,00 €

als Hauptgang mit Speckkartoffeln – 13,00 €

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse (12)
- Schwarzbier-Zwiebel-Suppe mit Eifeler Käsecroutons (1, 4, 12)
- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Mandeln und Croutons (1, 6)

als Vorspeise – 4,50 €

als Hauptgang – 8,00 €

Salate

Bunter Sommersalat (a, b, c, 9)

als Vorspeise – 6,50 €

als Hauptgang – 9,00 €

Bunter Sommersalat (a, b, c, 9)

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen (2, 6)

mit Roastbeefstreifen

mit Zweierlei vom Mozzarella und Parmaschinken (g, 6)

mit gebratener Kalbsleber, karamellisierten Äpfeln

und Nüssen

als Vorspeise – 10,50 €

als Hauptgang – 14,00 €



Grünhäuser Mühle

Vegetarisches

- Grumberschniedcher (5 Stück) mit Apfelmus und Beilagensalat (c, g, h)
9,50 €
- Mehlknödel mit geschmorten Zwiebeln (gerne auch mit Speck),
Apfelkompott und Beilagensalat (g, h, I, 9)
9,50 €
- Fettuccine mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Rucola
und geschrotetem Pfeffer (1, 2, 3, 5)

ohne Garnelen – 13,50 €

mit Garnelen – 18,50 €

Hauptgänge

Fisch

- Zander mit Riesling-Pfannengemüse
und Graupen-Blutwurst-Risotto (a, b, c, g, 6, 12)
18,00 €
- Gebackener Kabeljau mit Schnittlauch-Kartoffeln
und Remouladensauce (c, g, I, 3, 6)
16,90 €

Fleisch

- Gebratene Blut- und Leberwurst, dazu Himmel und Erd' (c, e, h, I, 6)
10,50 €
- Tafelspitz im Wurzelsud mit Meerrettich-Sauce,
Risolee-Kartoffeln und Beilagensalat (a, b, c, 9)
18,00 €
- Gegrillte Kalbsleber an Rotweinjus, glasierten Apfelspalten
und Kartoffel-Zwiebel-Püree (6, 12)
18,00 €
- Cordon bleu vom Landschwein, gefüllt mit Eifeler Bergkäse
und Ruwertaler Fassschinken, Mühlenpommes und Beilagen-
salat (g, I, 3, 6, 9)
15,50 €
- Schnitzel vom Landschwein mit Waldpilzsauce, Mühlenpommes
und Beilagensalat (1, 3, 6, 9)
13,50 €



Grünhäuser Mühle

- Brauhaussteak vom getreidegefütterten Rind
wahlweise
mit gebratenen Zwiebeln ⁽⁶⁾
mit gebratenen Champignons ⁽⁶⁾
mit Kräuterbutter ⁽⁶⁾
mit Sauce béarnaise ⁽⁶⁾

200 g – 19,50 €

300 g – 22,50 €

mit gebratenen Garnelen ⁽⁶⁾

200 g – 21,50 €

300 g – 24,50 €

Dessert

- Geeister, karamellierter Kaiserschmarrn
mit süß eingelegten Beerenfrüchten
und Sahne ^(h, 6)
8,50 €
- Himbeersorbet mit Rosésekt und Schuss ^(h, 12)
5,50 €
- Überraschungsdessert „Grünhäuser Mühle“ –
eine Variation unserer schönsten Desserts ^{((h, 6)}
7,50 €

Zusatzstoffe:

a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmittel, d) geschwefelt,
e) mit Geschmacksverstärker, f) geschwärzt, g) mit Phosphat, h) mit Süßungsmittel,
i) koffeinhaltig, j) chininhaltig

Allergene:

1) Weizen, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fische, 5) Erdnüsse, 6) Milch/Laktose, 7) Pistazien,
8) Haselnüsse, 9) Senf, 10) Sesamsamen, 11) Weichtiere, 12) Sulfite

