



# Horster Mühle

1888

## Suppen und Vorspeisen

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	Euro	5,40
Zwiebelsuppe <sup>7</sup> mit Gouda <sup>1</sup> überbacken	Euro	5,40
Mozzarella mit Tomate, Pesto, Basilikum und Baguette	Euro	6,60
Schmalzbrot mit Röstzwiebeln	Euro	2,90

## Salate

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette dazu American <sup>1,5</sup> - oder Balsamicodressing	Euro	12,20
Großer Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen <sup>1</sup> , Baguette dazu American <sup>1,5</sup> - oder Balsamicodressing	Euro	12,20
Großer Salatteller mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Baguette dazu American <sup>1,5</sup> - oder Balsamicodressing	Euro	12,20
Kleiner Beilagensalat nach Art des Hauses	Euro	4,70

## Vegetarisch & Pasta

Sellerie-Schnitzel mit Kräuterquark, Champignons und Salzkartoffeln	Euro	13,10	
Gemüseplatte mit Broccoli, Bohnen, Blumenkohl, Möhren Erbsen, gebratenen Champignons, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	Euro	12,50	
Penne in Rucola-Pesto mit gebratener Pute, Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan	Euro	14,--	
	vegetarisch	Euro	11,--
Penne mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan	Euro	11,--	



# Horster Mühle

1888

## Schnitzelgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	16,20
Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons in Rahmsauce, Erbsen, Karotten und Bratkartoffeln	Euro	17,60
Paniertes Schweineschnitzel „á la Meyer“ mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	Euro	16,40
Schweineschnitzel „à la Manni“, mit Preiselbeeren und Camenbert überbacken dazu Bratkartoffeln	Euro	16,20
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	19,70
Sellerie-Schnitzel (vegetarisch) mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Salzkartoffeln	Euro	13,30

## Fleischgerichte

Zwei Schweinenackensteaks (300g) mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	Euro	13,20
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons, Creme Fraiche- Hollandaisesauce mit Käse überbacken und Bratkartoffeln	Euro	18,10
„Steak & Salat“, Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter Knoblauchbaguette, frischem Salat mit Balsamico- oder Americandressing <sup>1,5</sup>	Euro	20,50
Rumpsteak (220 g) vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	23,40
Rumpsteak (220 g) vom Grill mit Pfefferrahmsauce, Broccoli und Kroketten	Euro	23,40
Rib-Eye-Steak (250g) vom Grill mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	Euro	23,40
Marinierte Lammfilets vom Grill (200 g) mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	Euro	23,40



# Horster Mühle

1888

## Rustikal und Hausgeschlachtet

Sülze mit Remoulade <sup>1,5</sup> und Bratkartoffeln	Euro	12,10
Grüzwurst mit Apfelmus <sup>3</sup> und Bratkartoffeln	Euro	12,10
Hausgeräucherter Schinken mit Bratkartoffeln	Euro	12,80
Rustikale Platte ab zwei Personen mit Roastbeef, Sülze, Grüzwurst, Remoulade <sup>1,5</sup> , Apfelmus <sup>3</sup> , Gewürzgurke, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	pro Person	Euro 16,60
Labskaus aus der Rinderbrust mit Spiegeleiern, Matjesrolle und Rote Beete	Euro	13,70
Roastbeef zart-rosa mit Remoulade <sup>1,5</sup> und Bratkartoffeln	Euro	16,30
Bauernfrühstück nach Art des Hauses	Euro	11,80
Drei Rühr- oder Spiegeleier mit Bratkartoffeln	Euro	9,30
Dazu eine Portion Schinken	Euro	6,80
Strammer Max mit hausgeräucherter Mettwurst	Euro	9,80
mit hausgeräuchertem Schinken	Euro	11,--
Currywurst <sup>2,3</sup> mit Brot	Euro	6,60
oder mit Bratkartoffeln	Euro	8,80

## Brote

Brote wahlweise mit:		
Roastbeef , dazu Remoulade	Euro	14,--
Hausgeräuchertem Schinken	Euro	11,10
Hausgeräucherter Mettwurst	Euro	9,50
Hausgemachter Sülze, dazu Remoulade	Euro	8,80



# Horster Mühle

1888

## Fischgerichte

„Horster Pannfisch“ Lachsfilet und Seelachsfilet gebraten mit Senfsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	18,80
Forelle, blau mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	18,20
Forelle „Müllerin“ im Ganzen in Butter gebraten, mit Kräutern, Zitrone, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Euro	18,20
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Broccoli und Bratkartoffeln	Euro	18,40
Vier Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstibbe und Bratkartoffeln	Euro	15,20
Vier Matjesfilets mit Hausfrauensauce <sup>1,5</sup> und Bratkartoffeln	Euro	15,20
Bratheringe, sauer eingelegt mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	Euro	11,--

## Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Erbsen ,Wurzeln und Bratkartoffeln	Euro	7,20
Kinder-Bauernfrühstück	Euro	6,50
Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	Euro	6,60
Zwei kleine Bockwürstchen <sup>2,3</sup> mit Bratkartoffeln	Euro	6,60
Portion Bratkartoffeln	Euro	4,10