

Restaurant & Café

Alte Mühle Friedersdorf

Glücklich machen ist das höchste Glück
Theodor Fontane 1819-1898

Speisekarte

Suppen

- „Karotten-Curry- Ingwer Süppchen“** 4,90 €
Cremiges Süppchen mit gebratenem Speck
- Tagessuppe „Mühlen- frisch“** 4,90 €
Mal so mal so, fragen lohnt sich

Vorspeisen

- Würzfleisch vom Schwein** 5,80 €
mit Toast
- „Knoblauchbrot“** 4,50 €
vier Scheiben knuspriges Knoblauchbrot mit frischen Kräutern

Salate

- „Gurkensalat mit frischem Dill“** 3,90 €
- „kleiner gemischter Salat“** 4,50 €
- „unser Großer Grüner“** 12,90 €
großer Salatteller mit gebratener Putenbrust oder Garnelen dazu Knoblauchbrot
- „Schnitzel-Kross-Salat“** 12,90 €
großer gemischter Salat mit feinem Hausdressing
dazu Schnitzel

Restaurant & Café Alte Mühle Friedersdorf

„Glücklich machen ist das höchste Glück“
Theodor Fontane 1819-1898



Pasta und Vegi

„Backkartoffel“	
große Backkartoffel mit Sauerrahm und frischem gemischten Salat	9,90 €
„Vegi Burger“	15,90 €
vegetarischer Burger, Jack Fruit Petty, Käse, Gurken, Tomaten BBQ- Sauce und Gemüse Fritten	
„Rösti Bella Italia“	11,90 €
knuspriges Kartoffel Rösti mit Tomaten, Basilikum, und feinem Mozzarella überbacken dazu einen kleinen Salat	

Fleischig und Deftig

„hausgemachte Märkische Eisbeinsülze“	
an feiner Remoulade und Bratkartoffeln	10,80 €
„Berliner Eisbein“	
mit Erb's - Püree und Sauerkraut dazu Butterkartoffeln	11,90 €
„Schnitzel Wiener Art“	
auf Champignon- Sahnesauce und Kartoffel-Kroketten -zum panieren verwenden wir Paniermehl und gepresste, geschrottet Leinensamen von der Holländer Wind Mühle aus Straupitz im Spreewald. Durch die Zugabe von Leinen ergibt sich eine Graufärbung unser Schnitzel (Bei allen Schnitzel Gerichten)	14,90 €
„Steak ou four“	
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Pommes frites	14,90 €
„Schweinebäckchen“	16,90 €
geschmorte Schweinebäckchen an frischem Gemüse und Servierttenknödel	
„Argentinisches Rumpsteak“ ca. 250g	21,90 €
mit Backkartoffel, Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter und einem kleinem Salat	

Restaurant & Café Alte Mühle Friedersdorf

„Glücklich machen ist das höchste Glück“
Theodor Fontane 1819-1898



Fisch

„Spagetti-Garnelen“ feine Pasta mit Garnelen, Kirchtomaten und Kokos- Curry Sauce	14,90 €
„Zanderfilet“ gebratenes Zanderfilet an frischem Gemüse, Apfel- Metaxa Sauce dazu Kräuterreis	16,70 €

Beilagen

Extra Bratkartoffeln, Kroketten, Rösti oder Pommes Frites	2,50 €
Extra Gemüsebeilage	2,50 €
Extra Sauce	1,00 €

Desserts

„Karotten Cheesecake“ hausgemachter Käsekuchen mit Karotten und 1 Kugel Eis	6,90 €
Tagesdessert	ca.5,50 €
Mühlen Gedeck , Espresso mit Williams-Christ	5,50 €
Mühlen Gedeck „Ladys“ , Espresso dazu 1 Kugel nach Wahl	5,50 €

**Wir bieten Ihnen einige Gerichte auch als kleine Portion an
bitte wenden Sie sich dafür an unser Servicepersonal.**

**Wir bitten Sie zu beachten, dass Änderungen mit mehr Aufwand verbunden sind und
wir Ihnen diese gegebenenfalls extra berechnen müssen.**

**Allergiker wenden sich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an unsere Köche
Musterspeisekarte auf Nachfrage**

Guten Appetit!

Alte Mühle Friedersdorf

„Glücklich machen ist das höchste Glück“
Theodor Fontane 1819-1898

Tageskarte

„Matjes Hausfrauen Art“	13,90 €
zarte Edelmatjes Filets mit Bratkartoffeln und Remouladen Sauce	
„Matjes Apfel-Zwiebel Stippe“	13,90 €
in Jogurt, Äpfel und Zwiebeln eingelegter Edelmatjes, dazu Salzkartoffeln	
„Pute Fruchtig“	13,90 €
fruchtiges Putencurry mit verschiedenen Früchten, dazu Reis	
„Tomahawk vom Schwein“	17,90 €
saftig gebratenes Tomahawk Steak vom Schwein mit Pommes frites und Kräuterbutter, dazu einen kleinen Salat	
„Mühlen Burger“	14,90 €
gebratenes Putensteak mit Ananas, frischem Salat, hausgemachter Teriyaki Sauce und Gemüse Fritten	

Unsere Wein Empfehlung im Sommer 0,2l 5,80€ 0,75l 21,90€

„2017 JUST WEISS“

Wießweincuvee trocken VDP. Gutswein

Mit einem leuchtenden hellgelb lächelt er uns an. In der Nase lässt er uns Fruchtaromen von frischen exotischen Früchten und von Zitrusfrüchten wahrnehmen. Im Mund wirkt er erfrischend und belebend, mit Aromen von leichtem Muskat und hellen Kernobstfrüchten.

Unsere Bier Empfehlung des Monats 0,75l 14,90 €

2018 Gouden Carolus van de Keizer Imperial Dark 11,0 Vol.!

Edle dunkle und lagerfähige Starkbierkreation aus dem belgischen Bier Gouden Carolus!; als „Kaiserliches Cuvée“ ist es eine Luxusversion des berühmten Gouden Carolus Classic.

Aromatische Spezialmalzsorten, darunter Karamellmalz, sorgen im Aroma wie im vollmundigen Geschmack für reichlich Kandiszucker, Dattelpotpott, Feige, gebrannte Mandeln und Rosinen. Dazu eröffnen sich beim langsamen Degustieren bei Zimmertemperaturen würzige Akzente von Nelke, Marzipan und Anis. Im Malzkörper entwickeln die fruchtig-süßen Dunkelmälze eine Ähnlichkeit mit Portwein.

Auszeichnungen: Weltbestes belgisches Starkbier 2015 (Goldmedaille)

+ Gold 2011 beim Superior taste Award

