

SPEZIALITÄTEN

APELS ALTE MÜHLE



Man sollte es probiert haben

Rahmsüppchen vom Blumenkohl verfeinert mit Kokosmilch und Baconchips,
dazu knuspriges Finnenbaguette

€ur 4,50

An der Norseeküste

Tatar vom zarten Matjes auf Schwarzbrot mit Schmandtopping
und marinierten Apfelspalten

€ur 7,50

Italienisch mal anders

Penne mit Mangold und Cocktailtomaten in Sahnesoße, mit Dijonsenf verfeinert
als Vorspeise €ur 8,90
als Hauptspeise €ur 12,90

Frisch von der Weide

neuseeländische Lammhaxe im eigenen Saft geschmort, mit Butterbohnen
und feinem Kartoffelgratin

€ur 15,90

Gefangen – jetzt muss es auch verzehrt werden

gebratenes Filet vom Skrei im Speckmantel, auf Wurzelgemüse
an Meerrettichrahm und Kräuterbackkartoffeln

€ur 17,90

Osterlamm

zarter neuseeländischer Lamnbraten aus der Keule an Portweinjus,
mit Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

€ur 17,90

Süßes passt immer noch rein – Art. 670

Limettenquark mit fruchtigem Mangokern und Schokoknusperlöffel

€ur 5,50