

# Abendkarte von 17.30 – 20.15 Uhr

## Apéritifempfehlung

„Holler Schampus“ Holunderblütenlikör mit Minze, Eis  
und Sekt aufgefüllt Glas € 7,50

## Apéritif

Riesling Sekt Müller Dr. Becker	0,1l	€ 6,00	Bellini Sekt	0,1l	€ 6,50
Gratien & Meyer Rosé Sekt	0,1l	€ 7,50	Lanson Champagner	0,1l	€ 12,-
Aperol mit Sekt	0,1l	€ 6,50	Aperol Sekt auf Eis	0,2l	€ 9,50
Bellini Champagner	0,1l	€ 12,50	Sherry Dry Tio Pepe	5cl	€ 5,50
Sherry medium	5cl	€ 5,00	Sherry cream	5cl	€ 5,00
Campari	5cl	€ 4,50	Traubensecco	0,1l	€ 5,00

## Abendmenü

### Zur Mühle

Currysuppe mit Scampi  
\*\*\*

Rinderfilet auf Blattspinat  
Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Erdbeerparfait mit Vanillesauce und frischen Früchten  
€ 45,-

## Vorspeisen

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit Pesto, Pinienkernen, Balsamico	€ 13,50
Matjes auf gebuttertem Friesenbrot	€ 14,50
Buntgemischte Sommersalate mit hausgemachtem Himbeeressig dressing	€ 8,50
Nordseekrabbencocktail* mit Stangenweißbrot	€ 17,50
Spaghettini in Trüffelrahmsauce mit frisch gehobeltem Trüffel	€ 15,50
Spaghettini mit frischem hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan	€ 13,50
Scampipfanne (Black Tiger Sea Water Garnelen) in Knoblaucholivenöl mit Gemüwestreifen und Baguette	Vorspeise 3 gr. Scampi € 15,50 Hauptgang 6 gr. Scampi € 25,50

## Suppen

Currysuppe mit Scampi	€ 8,90
Consommé vom Tafelspitz mit feinem Gemüse	€ 7,50
Kartoffelrahmsuppe mit Kochwurst	€ 7,50
Sylter Krabbensuppe mit Cognac und Sahne	€ 8,90

# Abendkarte von 17.30 – 20.15 Uhr

## Fischgerichte

<i>Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfeln und Kartoffelsalat</i>	€ 20,50
<i>Nordseescholle „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben* und Kartoffelsalat</i>	€ 26,50
<i>Dorschfilet auf der Haut gebraten, oder gedünstet mit Blattspinat, milder Dijonsensauce und Salzkartoffeln</i>	€ 25,50
<i>Scampifanne (Black Tiger Sea Water Garnelen) in Knoblauchöl mit Gemüsestreifen und Baguette</i>	6 gr. Scampi € 25,50
<i>Nordsee Seezunge „Müllerin“ (ca.500g) mit Zitrone, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	€ 39,50

## Fleischgerichte

<i>Tafelspitz mit milder Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Lammkeule vom Salzwiesenschlamm mit Speckbohnen, Rosmarinjus und Kartoffelgratin</i>	€ 23,50
<i>Hausgemachte Rinderroulade mit Burgundersauce Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i>	€ 20,50
<i>Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen</i>	€ 22,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>	€ 24,50
<i>Rinderfilet auf Blattspinat, Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin</i>	€ 32,50

## Pastagerichte

<i>Spaghettini mit hausgemachtem Pesto und gehobeltem Parmesan (vegetarisch)</i>	€ 19,50
<i>Spaghettini in Trüffelrahmsauce mit frisch gehobeltem Trüffel (vegetarisch)</i>	€ 25,50
<i>Gebratene große Scampi (Black Tiger Sea Water Garnelen)</i>	
... mit Spaghettini in Tomaten – Kräutersauce	€ 25,50
... mit Spaghettini, Pesto und Parmesan	€ 25,50