



# Landhof Grewen Mühle

## *Kleiner Gruß aus der Küche*

>>><<<

*Hühnerbouillon mit Fadennudeln und Hühnerfleisch* 6,00

*Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl* 6,00

>>><<<

*Großer, gemischter Salatteller mit kross gebratenem Speck  
und Hähnchenbruststreifen* 13,50

*vegetarisch mit Kartoffelfrischkäsetaschen* 12,00

*Frische Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm  
und kleinem Salatteller* 13,50

*dazu Schweinefiletspitzen* 16,00

*Gebratene Hähnchenbrust auf Curryschaum  
mit in Butter geschwenkten Früchten, kleinem Salatteller  
und Reistimbale* 14,50

*Saftiger Black Angus Rindfleischburger  
üppig belegt mit Tomate, Zwiebel und krossem Bacon, dazu  
Kartoffelwedges und ein kleiner Salatteller* 13,50

*Westfälische, feine dicke Bohnen mit Kasseler  
dazu Speckkartoffeln und Senffrüchtechutney* 16,00



# Landhof Grewen Mühle

*Hirschragoût in Holundersauce*

*mit Mandelbroccoli und Kartoffelkrusteln*

*19,00*

*Rinderrückensteak 250g mit Mandel-Thymiankruste,*

*Sauce Béarnaise, gebratenem Gemüse und Kartoffelkrusteln*

*25,50*

*Schweinefilet am Stück gebraten auf Sauce Béarnaise*

*mit gebratenen Pilzen, frischen Salaten und*

*Kartoffelkrusteln*

*17,50*

*Lammrückenfilet rosa gebraten an Rosmarinjus,*

*mit Röstitalern und frischen Gemüsen*

*19,00*

*Schweineschnitzel mit frischen, gebratenen Champignons,*

*dazu Pommes Frites und ein kleiner Salatteller*

*14,50*

*Seehechtfilet mit Kräutertomatenwürfel und Sauce Mornay*

*überbacken, dazu ein gemischter Salat und*

*Petersilienkartoffeln*

*17,50*

>>><<

*Tagesdessert*

*5,00*