



# Landhof Grewen Mühle

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

## Speisenvorschläge

### Suppen / Vorspeisenkombinationen

*Fruchtige Karottensuppe mit Kokosmilch, gebratener Paprika und kleinem Garnelenspieß*

*Waldpilzessenz mit Pfifferlingklößchen, Knochenschinken und Wildkräutersträußchen mit Balsamicocreme*

*Melonencocktail mit Portwein mariniert, Sauerländer Knochenschinken und hausgemachten warmen Rösti oder Butterbaguette*

*Kabeljauloins mit Pfefferkräuter-Bröselbutter überbacken, gefüllte Kartoffel und Salatschälchen mit Honigsenf-Dressing*

*Seehechtfilet im Rote-Beete-Zucchini Mantel mit Zitronengras-Kartoffelbutter überbacken, Karotten-.Sellerie Püree und Feldsalat*

*Räucher- oder Graved Lachs mit hausgemachten warmen Rösti, Meerrettichsahne und Salatbouquet*

*Wildkraftbrühe mit Kräuterfleischklößchen, Polentataler, und Pfifferlingsragout*

*Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen, hausgeräucherter Seehecht mit Mangodip, Salatsträußchen, frisches Baguette und Butter mit geräucherter Paprika aromatisiert*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen, marinierter Paprika, Kirschtomate und gebratener Garnelenspieß*

*Bärlauchsuppe mit gebratenem Zander an Honig-Dillsahne und Kartoffel-Blutwurstpüree*

*Gebeiztes Lachsforellenfilet auf Apfel-Selleriesalat, frische Spargelcremesuppe, Honigsenfsahne und frisches Baguette*



# Landhof Grewen Mühle

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

## Suppen

*Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (in der Saison)*

*Karibische Karotten- oder Kürbiscrcemesuppe mit Chili und schwarzen Linsen (in der Saison)*

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Eierstich und Markklößchen*

*Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons (in der Saison)*

*Waldpilzcremesuppe (in der Saison)*

*Klare Ochschwanzsuppe mit Blätterteig-Käsestange*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen*

*Dijoner Senfsüppchen mit Croutons und Sahnehaube*

*Kerbelrahmsüppchen mit blauen Kartoffelchips*



# Landhof Grewen Mühle

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

## Hauptgerichte

*Rosa gebratene Rindersteakhälfte, Kräuterbutterrosetten, Salsa Dip und Pfefferrahmsauce*

*Geschmorte Bäckchen vom Jungbullen in kräftiger Rotweinjus*

*Roulade vom Schweinerücken mit Kapern, Speck und Cranberries gefüllt*

*Kleine Schweinerückenschnitzel mit frischem gerösteten Weißbrot in Butter gebraten*

*Hähnchenbrust in Aprikosen-Thymiansauce*

*Ab dem Martinstag: unser knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bratapfel, Maronen und Kartoffelklößen*

*Schweinefiletmedaillons mit Zwiebelsenfkruste*

*Saltimbocca vom Schweinefilet oder von der Hähnchenbrust (mit Speck und Salbei umwickelt)*

*Schweinefiletmedaillons mit Speck umwickelt  
mit frischen gebratenen Champignons, Pfifferlingen  
oder Steinpilzen  
in Calvados Sauce mit gebratenen Trauben  
in Pfefferrahmsauce*



# Landhof Grewen Mühle

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

Schweinefilet am Stück gebraten mit Tomaten-Basilikumfüllung  
mit Pflaumen gefüllt  
mit Kräuterfüllung  
mit Pfifferlingen gefüllt

Kalbsrahmbraten mit Morchelsauce

Kalbsrücken rosa gebraten mit Kräuterbutter, Salsa Dip und Morchelsauce

Kalbshälfte rosa gebraten mit Kräuterbutter, Salsa Dip und Morchelsauce

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Kalbsschnitzel mit frischem geriebenen Weißbrot paniert in Butter gebraten

Rinderschmorbraten mit frischen Gemüsestreifen  
mit frischen gebratenen Champignons

Rinderroulade Hausfrauen Art

Sauerbraten (mit oder ohne Rosinen)

Kalbstafelspitz mit feinen Gemüsestreifen  
mit Meerrettichsauce  
mit Zwiebelsauce

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce  
in Rahmsauce mit gebratenen Frühlingszwiebeln



# Landhof Grewen Mühle

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

## Beilagen

*frische Butterspätzle*

*hausgemachte Herzoginkartoffeln mit Kirschtomaten und Käse überbacken*

*Mühlenkartoffeln (lassen Sie sich überraschen)*

*Knusperkroketten*

*Kronprinzessinenkartoffeln*

*Kartoffelplätzchen*

*Serviettenknödel*

*Kartoffelgratin*

*Nussspätzle*

*Gefüllte Kartoffeln*

*Sauerländer Potthucke*



# Landhof Grewen Mühle

*Auf'n Mühlenwiesen 18*  
**59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687**  
**Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

## **Gemüse**

*Großes Salatbuffet*

*mediterrane Gemüseauswahl*

*Mandelbroccoli*

*Blumenkohl, Fingermöhren und Erbsen mit Sauce Hollandaise*

*Prinzessbohnen, Rosenkohl mit Speckbutter*

*Sauerkraut*

*Rotkohl*

*Grünkohl*

*Rahmwirsing*

*Spargel in der Saison*



# Landhof Grewen Mühle

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

## Dessert

*Herrencreme*

*Bayrisch Creme mit Himbeeren (in der Saison auch mit Erdbeeren)*

*Grand- Marniercreme oder Parfait*

*Orangencreme mit Mandarinchén*

*Welfenspeise*

*Caramelcreme*

*Ananas-Weißweincreme*

*Joghurt-Mangocreme*

*Mousse au Chocolat von dunkler oder weißer Schokolade*

*Honig-Zimtparfait mit Gewürzpflaumen*

*Panna Cotta mit diversen Fruchtsaucen*

*Crème Brulée*

*Schokoladen-Kaffee Crème Brulée*

*Tirami Su*



# Landhof *Grewen Mühle*

**Auf'n Mühlenwiesen 18  
59872 Meschede-Calle**

**Tel. 0291 / 7740 • Fax 0291 / 7687  
Email: [info@grewen-muehle.de](mailto:info@grewen-muehle.de)**

*Zitronengrascreme*

*Apfel-Calvadoscreme*

*Griechischer Joghurt mit gebratener Ananas, gerösteten Nüssen und Honig*