

Vorspeisen

1. *Bad Aachener Kräuterrahmsuppe* 4,60 €
2. *Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen* 4,60 €
3. *Kraftbrühe „Royal“
mit Eierstich* 4,00 €
4. *Kürbissüppchen mit Kokos-Curryschaum* 4,60 €
5. *Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken* 4,60 €
7. *Bouillabaisse
mit Fisch und Krustentiereinlage* 6,60 €
8. *Vitello-Tonnato „wie der Küchenchef es mag“
Kalbsroulade gefüllt mit rotem Thunfisch, Kapern und Thunfisch-Dip* 11,90 €
9. *Rosen vom Räucherlachs
mit Rösti an einem Salatbouquet* 9,90 €



*Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch
aus einer separaten Speisekarte entnehmen.*

Auf Wunsch können alle Beilagen geändert werden.

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | <i>Feine Bandnudeln mit Rucola, Cherrytomaten und geröstetem Knoblauch in Olivenöl</i> | 12,00 € |
| 21. | <i>Spinatauflauf mit Kartoffeln, Champignons und Käse überbacken</i> | 12,50 € |
| 22. | <i>Mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit gebackenen Schafskäse-Talern</i> | 10,90 € |


Vom Schwein

- | | | |
|-----|--|---------|
| 29. | <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet</i> | 14,50 € |
| 30. | <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauce nach Wahl: Rahmsauce, Pfeffersauce oder Paprika-Tomatenragout, Pommes frites und Salat vom Buffet</i> | 15,50 € |
| 31. | <i>Schnitzel „Cordon Bleu“ gefüllt mit Schinken und Käse Pommes frites und Salat vom Buffet</i> | 16,00 € |
| 32. | <i>Schweinemedallions mit einem Zitronenmelissenmantel im Ofen gegart dazu Pfefferschäum, Bortschgemüse und Tagliatelle</i> | 16,90 € |
| 33. | <i>Schweinefilet „Aix sur le Bain“ Schweinefilet gefüllt mit Serranoschinken, Tomaten und Fetakäse, dazu Mandelbällchen und Tomatensauce</i> | 18,90 € |

Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch aus einer separaten Speisekarte entnehmen.

Auf Wunsch können alle Beilagen geändert werden.

Vom Rind

- 
40. Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Bandnudeln und Apfelkompott 14,50 €
41. Ratsherrenteller drei verschiedene Steaks, Sauce Béarnaise, Blattspinat und Bratkartoffeln 16,50 €
43. Rindertournedos „Cordon Rouge“ mit bunten Rosmarinkartoffeln Madeirajus und Brokkoliröschen 26,50 €
44. Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln, Paprika-Tomaten-Ragout und Bratkartoffeln 23,90 €
45. Filetsteak „Alte Mühle“ mit Sauce Béarnaise, Speckstreifen, Zwiebeln, frischen Champignons und Pommes frites 26,50 €
46. Pfeffersteak „Madagaskar“ vom Rinderfilet in Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Mandelbrokkoli, und Kroketten 25,90 €
47. Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pommes frites und Salat vom Buffet 23,50 €
48. Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ in Cognac-Sauce im Reisrand und Salat vom Buffet 18,50 €

Ladysteak

Gerne bereiten wir Ihnen alle unsere Rinderfilets und Rumpsteaks auch als Ladysteaks (120 Gramm) zu.
Abzüglich 2,50 €

Vom Lamm

61. Lammrücken rosa gebraten mit einer pikanten Sauce, Prinzessbohnen in Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln 22,90 €
62. Lammrücken mit einer Hagebutten-Thymian-Honigkruste dazu Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelnockerln 24,00 €

Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch aus einer separaten Speisekarte entnehmen.

Auf Wunsch können alle Beilagen geändert werden.

Vom Kalb

49. Kalbssteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken
Kartoffelkroketten, Salat vom Buffet 22,50 €
51. Kalbsmedaillons auf gebratenen Austernpilzen mit Sahneschaum
und Sesam-Schupfnudeln 23,50 €
52. Original Züricher Geschnetzeltes mit Weißweinsauce,
Champignons, Rösti und Salat vom Buffet 17,50 €

Aus dem Meer

55. Lachsfilet mit einer Kräuter-Meerrettichkruste an Parisersauce
dazu Brokkoliröschen und Butterkartoffeln 17,50 €
56. Zander im Kokosmantel
mit Limettensauce auf Papaya-Kartoffelragout 18,90 €
57. Pralinen vom Seeteufel an Safranschaum,
Tomatengemüse und Thymianrisotto 21,90 €
63. Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter
Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 13,90 €
64. Tagliatelle in leichter Tomaten-Sahne-Sauce
mit Lachswürfeln und Cherrytomaten 14,50 €

Vom Geflügel

65. Gourmet-Salat „Alte Mühle, gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen mit Essig/Öl oder Joghurt-Dressing, Toast und Butter 12,50 €
58. Putensteak „Florida“
mit heißem Pfirsich, Sauce Béarnaise und Curryreis 13,90 €
59. Putenroulade „Florentiner Art“ mit Spinat gefüllt
an einer Kräutersauce und Tomatentagliatelle 14,90 €
60. Entenbrust pochiert mit knuspriger Haut auf Erbsenpüree
dazu Rosmarinkartoffeln und Cassis-Sauce 19,50 €

Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch
aus einer separaten Speisekarte entnehmen.

Auf Wunsch können alle Beilagen geändert werden.

Seniorengerichte

*Gerne bereiten wir Ihnen alle Hauptgerichte als Seniorenteller zu.
Abzüglich 2,50 €
(ausgenommen Nr.60, 63, 65, 58)*

Gerichte für 2 Personen

- 
86. *Mühlenplatte* 38,00 €
*verschiedene Filetstücke, Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison,
Beilagen nach Wahl*
88. *Chateaubriand – doppeltes Rinderfilet* 48,00 €
*Sauce Béarnaise, frische Champignons,
Grilltomate, Kartoffelkroketten, Pommes frites
und Gemüse der Saison*
89. *Mühlenfischplatte, bestehend aus:*
Zanderfilet, Lachs, Gambas und Seeteufel
dazu servieren wir Ihnen Reis, Salzkartoffel und Gemüse der Saison 44,00 €

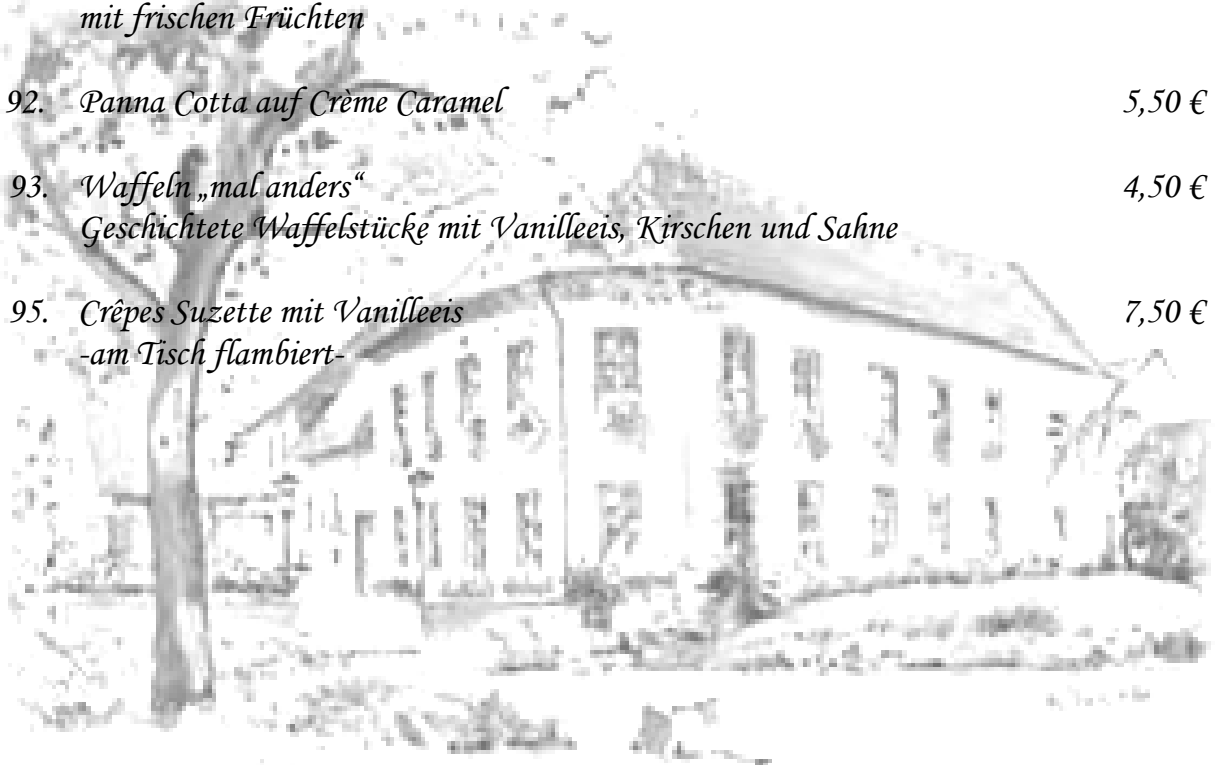
*Zu jedem Hauptgericht, können Sie sich einen Salat von unserem
reichhaltigen Salatbuffet zusammenstellen.*

*Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch
aus einer separaten Speisekarte entnehmen.*

Auf Wunsch können alle Beilagen geändert werden.

Dessert

90. *Limettencreme auf Physalidatar mit Kokosschaum* 4,90 €
91. *Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten* 6,50 €
92. *Panna Cotta auf Crème Caramel* 5,50 €
93. *Waffeln „mal anders“
Geschichtete Waffelstücke mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne* 4,50 €
95. *Crêpes Suzette mit Vanilleeis
-am Tisch flambiert-* 7,50 €



*Eventuell vorhandene Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch
aus einer separaten Speisekarte entnehmen.*

Auf Wunsch können alle Beilagen geändert werden.