

## BIO - Menükarte „Spätsommergenuss“

Es grüßt der Fischer auch im Spätsommer!

Hausegeizter Lachs und Matjesfilets sind unsere Empfehlung.

Die verwendeten Blüten für unsere Speisen

pflücken wir in unserem hauseigenen Kräutergarten.

Alle Zutaten haben 100% Bioqualität und stammen nach Möglichkeit aus regionaler Produktion. Alle Gerichte werden mit Liebe und Sorgfalt kreiert.

Zeit zum Genießen!

### Vorspeisen

Meerrettichsüppchen mit Räucherlachsstreifen und Brot (vegetarisch)	8,50€
Carpaccio von der Tomate mit Pesto Verde und Brot (vegan)	8,50€
Carpaccio von der Tomate mit gezupftem Büffelmozzarella, Pesto Verde, Brot (veget.)	12,50€

### Hauptgerichte

„Gruß vom Fischer 1“ – Großer Salat der Saison mit housegeizten Lachsstreifen Apfelvinaigrette und Brot	16,50€
Unsere Weinempfehlung: La Vie Sauvignon Blanc vom Römergut Moll	0,25l/0,5l 4,80€/9,60€
„Gruß vom Fischer 2“ – MSC – Matjes – Filets mit sautierten Kartoffeln Salat und einem Apfel – Zwiebel – Joghurt Dipp	16,50€
Unsere Weinempfehlung: Muscat Sauvage vom Römergut Moll	0,25l/0,5l 4,80€/9,60€
Schnitzelchen vom Weideschwein auf Chardonnay – Möhren, Sauerkraut – Rotwein – Jus und Rosmarinkartoffeln	26,50€
Unsere Weinempfehlung: Riesling Kastanienbusch vom Römergut Moll	0,25l/0,5l 4,80€/9,60€
Kabeljau (MSC) – Burger mit Salat, Tomaten, Gurken und einer Honig – Senf – Soße	13,50€
Saftiger Büffel-Burger mit Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, hausgem. BurgerSoße	13,50€
Saftiger Büffel-Burger mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, hausgemachter BurgerSoße	12,50€
Vegetarischer Tofu-Burger mit Käse,- Salat und RoteBeeteKetchup (vegetarisch)	12,50€
Vegetarischer Tofu-Burger mit Salat und RoteBeeteKetchup (vegan)	11,50€
Penne Rosso mediterran mit Pinienkernen und Parmesan (vegetarisch)	15,50€
Sautierte Tomaten und Zucchini in mediterraner Tomatensoße in Tagliatelle	16,50€
Kinderteller: Kartoffelrösti mit Apfelmus Nudeln mit Tomatensoße	6,50€



**Schönhagener Mühle**  
Bio-Restaurant & Hotel

## BIO – Eis- und Dessertkarte

<b>Früchteeistraum</b> 2 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere), frische Früchte, Fruchtsoße, Sahne	8,50 €
<b>Schwedeneisbecher</b> 2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	8,50 €
<b>Sanddornbecher</b> 2 Kugeln Vanilleeis, Sanddornlikör, dunkle Orangenschokolade, Sahne	8,50€
<b>Schokobombe</b> 2 Kugeln Schokoeis, dunkle Nougatschokoladenstückchen, Streusel, Sahne	8,50€
<b>Walnussbecher</b> 2 Kugeln Eis (Vanille, Schoko), Karamellsoße, Walnüsse, Sahne	8,50€
<b>Bunter Kinderbecher</b> 2 Kugeln Eis und Schokolinsen	5,50€
<b>Eiskaffee</b> mit 1 Kugel Vanilleeis, frischer Sahne	6,50€
<b>Eiskaffee</b> mit 1 Kugel Schokoeis, frischer Sahne	6,50€
<b>Eisschokolade</b> mit 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, frischer Sahne	6,50€
<b>Im Glas</b> 1 Kugel Vanilleeis badet in hausgemachter FruchtGrütze	6,50€
<b>Im Glas</b> 1 Kugel Schokoeis badet in hausgemachter FruchtGrütze	6,50€
<b>Im Glas</b> 1 Kugel Schokoeis badet in heißem Espresso	6,50€
<b>Im Glas</b> 1 Kugel Vanilleeis badet in heißem Espresso	6,50€
<b>Eine Kugel Eis</b>	1,50 €
<b>Portion frische Schlagsahne</b>	1,50 €
<b>Portion Früchte</b>	3,50€
<b>Eine Kuchenauswahl finden Sie in der Vitrine am Eingang</b>	



## BIO – Frühstückskarte

Unser Mühlenfrühstück bereiten wir abwechslungsreich, frisch und individuell für Sie zu.

Verraten Sie uns, was Sie gerne zum Frühstück essen, oder was Sie nicht essen.

Die verwendeten Blüten und Kräuter pflücken wir in unserem hauseigenen Kräutergarten.

Alle Zutaten haben 100% Bioqualität und stammen nach Möglichkeit aus regionaler Produktion. Alle Gerichte werden mit Liebe und Sorgfalt kreiert.

Zeit zum Genießen!

### Das Frühstück

Frisch aufgebackene Brötchen, Auswahl von Wurst – und Käsespezialitäten mit frischen Blüten und Kräutern, Sauerrahmbutter, verschiedene Fruchtaufstriche, Joghurt, Müsli und Obst, dazu Kaffee, Tee, Apfelsaft oder Wasser 15,50€

#### Extras:

**Eispeisen** (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei) 2,50€

**warmes Schokocroissant** (kräftig schokoladig) 2,80€

#### Kaffeespezialitäten:

**Kaffee** kleine Tasse, große Tasse 2,80€/3,80€

**Kaffee to go** 3,90€

**Espresso** einfach/doppelt/Macchiato 2,60€/3,60€/4,20€

**Cappuccino** groß, klein 4,80€/3,60€

**Latte Macchiato** 4,40€

**Orientalischer Gewürzkaffee** mit einem Hauch von Zimt & Kardamom 4,80€

**Kakao** (kalt, warm) 3,20€/3,40€

**Kleiner Moser** 4,80€

**Glas Tee** (Weißer-, Früchte-, Kräuter-, Grün-, Schwarztee) 2,80€



Schönhagener Mühle  
Bio-Restaurant & Hotel

## BIO – Getränkemkarte

### Alkoholfreies

Mineralwasser St. Leonards Quelle (medium, still)	1l	4,20€
Glas Wasser	0,3l	1,50€
Apfelsaft 0,2l, Apfelschorle 0,3l		3,00€
now Schorle (Holunder, ApfelRosmarin, Rhabarber, GrapeFruit, Cola, ColaOrange)	0,33l	2,80€

### Bier

frisch gezapftes Lammsbräu	0,2l/0,3l/0,5l	2,60/3,20€/5,80€
Radler Pinkus	0,3l	3,20€
HolunderRadler	0,5l	5,80€
Störtebeker (BernsteinWeizen, RoggenWeizen, BalticLager)	0,5l	3,80€
Alkoholfreies (Störtebeker Freibier, Störtebeker Bernstein)	0,5l	3,80€

### Wein

<b>vom Bioland Weingut Stefan Kuntz</b>	0,25l/0,5l	4,80€/9,60€
Leichtsinn: weiß trocken, rosé lieblich, rot feinherb		
Chardonnay trocken Kabinett		
Riesling feinherb oder trocken		
Gelber Muskateller trocken		
Grauburgunder trocken Kabinett		
Blanc de Noir trocken		
<b>vom Bioweingut Marco Pisoni aus Italien</b>	0,25l/0,5l	5,80€/10,60€
Sarica rosso trocken, Rebo trocken, Reboro trocken, Pinot Nero trocken		

<u>Aperitif</u> <u>Sandornsecco</u> Secco Höhepunkt mit einem Spritzer Sanddornlikör		5,80€
<u>Aperitif</u> <u>Birnohsecco</u> Secco Höhepunkt mit einem Spritzer Birnenlikör		5,80€

### Secco, Sekt

<b>vom Bioland Weingut Stefan Kuntz</b>	0,2l	4,60€
Riesling Sekt Brut trocken, Secco Höhepunkt aus gelbem Muskateller trocken		
<b>Manufaktur Jörg Geiger</b>	0,2l	4,60€
Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagnerbratbirne, trocken		
PriSecco (vegan) alkoholfrei Bio Cuvée Nr. 21: Apfel, Birne, Heublume		

### Bitter und Likör

Kräuterbitter Fähmann Hildebrand	0,2cl	2,80€
Storchennest Sandkornlikör	0,2cl	2,80€
Schwarzwälder Birnoh Birnenlikör	0,2cl	2,80€

