



# ***Speisekarte***

*Das ganze Jahr über kulinarische und musikalische Highlights.  
(Die Termine entnehmen Sie bitte aus unserem Programm)*

*Jeden Montag Live-Musik ab 19:00 Uhr. Eintritt frei!*

*Sonn- und Feiertagsbrunch von 10:00 bis 13:00 Uhr  
9,90 € pro Erwachsener und für Kinder bis 12 Jahre 5,00 €*

## ***Mittagstisch***

*Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr  
täglich zwei wechselnde Gerichte (Fleisch und Vegetarisch)*

## ***Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Weihnachtsfeier***

*Stolz können wir auf einer langjährigen Erfahrung in der Planung  
und Ausrichtung von verschiedenen Feierlichkeiten  
zurückblicken. Das Zusammenspiel aus Atmosphäre,  
einem guten Buffet und kühlen Getränken wird auch  
bei Ihren Gästen für Begeisterung sorgen.*

## ***Britzer – Mühlen – Catering***

*Was wäre ein Fest ohne gutes Essen?  
Zunehmend übernimmt dabei das Catering eine tragende Rolle.  
Es ist Teil der Inszenierung, ein eigener Programmpunkt.  
Mit dem Britzer-Mühlen-Catering sind Sie ein perfekter Gastgeber.  
Wir sorgen zum Thema Ihrer Feier für das passende Catering.*

*Absprachen oder Anfragen unter: 030 - 604 18 19  
info@britzermuehle.de / www.britzermuehle.de*

## **Frühstück** (von 9 – 14 Uhr)

<b>Französisches Frühstück</b>	4,60 €
<i>zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst</i>	
<b>Schnell und Traditionell</b>	4,90 €
<i>Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
<b>Süßes Frühstück</b>	6,90 €
<i>ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark</i>	
<b>Vitalfrühstück</b>	7,90 €
<i>geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter</i>	
<b>Käsefrühstück</b>	7,90 €
<i>Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
<b>Mühlen Frühstück</b>	7,90 €
<i>mediterrane Salami, geraucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
<b>Englisches Frühstück</b>	7,90 €
<i>drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter</i>	
<b>Mediterranes Frühstück</b>	9,40 €
<i>Parmaschinken, Salami, Frischkäsebällchen, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Oliven an Rucola und Baby-Mozzarella-Caprese, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	
<b>Lachsfrühstück</b>	9,40 €
<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter</i>	
<b>Amerikanisches Frühstück</b>	13,90 €
<i>Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse, Eierkuchen mit Ahornsirup, kleines Rumpsteak mit Chili-Marshmallows überbacken, Rührei mit krossen Speckscheiben, Coleslaw, zweierlei Dip und gebackene Kartoffelecken</i>	

**Gourmet Frühstück** 14,60 €  
*Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto, Hähnchen-Ananas-Spieß mit Sweet-Chili-Soße, vegetarische Mini-Frühlingsrollen, Crêpe gefüllt mit Mangoquark, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter*

**Gourmet Duo** *Gourmet Frühstück für 2 Personen* 27,40 €

### **Eiergerichte** (bestehend aus drei Eiern)

von 9 – 14 Uhr

**Rührei natur** 4,40 €

**Rührei mit mediterranen Kräutern** 4,40 €

**Rührei mit Champignons** 4,90 €

**Rührei mit Bacon** 5,40 €

**Rührei mit Shrimps** 5,80 €

**Rührei mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Mozzarella** 5,80 €

**Spiegeleier mit Bacon** 5,40 €

**Spiegeleier mit geräucherter Putenbrust** 5,40 €

**Bauernfrühstück** 8,90 €

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke*

**Zu jedem Eiergericht  
servieren wir einen Brotkorb und Butter.**

**Kräuterquark** 4,20 €

*mit eingelegten Oliven und frischem Baguette*

**Griechischer Sahnejoghurt** 4,80 €

*mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig*

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,2l 3,90 €

#### **Extras**

*Butter, Konfitüre, Honig, Nutella* je 0,60 €

*Gekochtes Ei* 1,00 €

*Croissant* 1,20 €

*Brotkorb* 1,60 €

*Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot*

## **Suppe**

<b>Tomatensuppe</b>	4,20 €
<i>mit frischem Basilikum, Sahne und frischem Müllerbrot</i>	
<b>Kleine Portion als Vorspeise</b>	2,90 €
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	4,40 €
<b>Kleine Portion als Vorspeise</b>	3,20 €

## **Salate**

<b>Mixed Garden</b>	6,90 €
<i>Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst</i>	
<b>Salat Thunfisch</b>	8,60 €
<i>zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochtem Ei</i>	
<b>Marinierte Mozzarellakugeln</b>	8,90 €
<i>Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Oliven und frischem Basilikumpesto</i>	
<b>Salat Schafskäse</b>	8,90 €
<i>marinierte Schafskäsewürfel auf frischen Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln</i>	
<b>Mühlensalat</b>	10,60 €
<i>pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika</i>	
<b>Steak &amp; Salat</b>	15,90 €
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan</i>	

***Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Müllerbrot  
Wahlweise mit Balsamico oder Joghurt Dressing.***

## Vorspeisen

<b>Rindercarpaccio</b>	9,40 €
<i>hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot</i>	
<b>Mailänder Teller</b>	9,80 €
<i>Parmaschinken, Mailänder Salami und getrockneten Tomaten an Rucola, dazu mariniertes Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot</i>	
<b>Mailänder Teller Duo</b> Mailänder Teller für 2 Personen	17,40 €

## Flammkuchen aus dem Steinofen

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	8,40 €
<i>mit Schmand, Zwiebeln und Speck</i>	
<b>Flammkuchen Vegetaria</b>	8,40 €
<i>mit Schmand, mediterranem Gemüse und Parmesan</i>	
<b>Flammkuchen Schafskäse</b>	8,90 €
<i>mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola</i>	
<b>Flammkuchen Mozzarella</b>	9,40 €
<i>mit Schmand, Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto</i>	
<b>Flammkuchen Parma</b>	9,40 €
<i>mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	
<b>Flammkuchen Lachs</b>	9,90 €
<i>mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat</i>	
<b>Flammkuchen Ziegenkäse</b>	9,90 €
<i>mit Schmand, Ziegenkäse, Rosmarin, Pinienkernen und Honig</i>	

**Beachten Sie auch die saisonalen Speisen  
und die wechselnden  
Angebote auf unseren Kreidetafeln.**

## **Traditionell**

<b>Gebratene Minikartoffeln</b> <i>mit Kräuterquark, frischen Frühlingszwiebeln und Leinöl</i>	<b>7,40 €</b>
<b>Gebackener Camembert</b> <i>im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren, frischem Obst und Salatbouquet</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Penne Arrabiata (scharf)</b> <i>Penne mit Tomatensoße, frischem Chili und Knoblauch, dazu geriebener Parmesan</i>	<b>8,20 €</b>
<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> <i>gefüllt mit Kräuterfrischkäse an frischem Salat</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Hausmacher Sülze</b> <i>mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensauce und mildem Essiggemüse</i>	<b>8,60 €</b>
<b>Matjesfilet</b> <i>auf klassischer Hausfrauensauce mit Petersilienkartoffeln</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Schlemmer Ofenkartoffel</b> <i>mit hausgemachtem Kräuterquark und Räucherlachs, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Bayerischer Leberkäse</b> <i>mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i>	<b>9,70 €</b>

## **serviert in der heißen Pfanne**

<b>Currypfanne</b> <i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	<b>9,20 €</b>
<b>Mühlenpfanne</b> <i>kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße und Bratkartoffeln</i>	<b>15,40 €</b>

# Hauptgerichte

<b>Hähnchenbrust</b> <i>zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	11,80 €
<b>Jägersteak</b> <i>gegrilltes Schweinerückensteak mit Champignon-Steinpilz-Soße und Pommes Frites</i>	12,40 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatbouquet</i>	12,90 €
<b>Rinderroulade</b> <i>gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße</i>	15,40 €
<b>Rumpsteak</b> <i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	16,90 €
<b>Rotbarschfilet in der Sesamkruste</b> <i>mit Spreewälder Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln</i>	12,90 €
<b>Zanderfilet</b> <i>auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse, Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln</i>	13,90 €

## **Brunch – Buffet**

**Jeden Sonn- und Feiertag in der Zeit  
von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr  
für nur 9,90 € pro Person und für Kinder bis 12 Jahre nur 5,00 € !  
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.**

## **Dessert**

<b>Warmer Apfelstrudel</b>	4,80 €
<i>mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne</i>	
<i>mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne</i>	5,20 €
<b>Dessert-Variation</b>	6,90 €
<i>Mandeltarte, gefüllter Eierkuchen, Schlagsahne und frisches Obst</i>	
<b>Käseteller</b>	8,90 €
<i>Emmentaler, Chaumes, Frischkäse, Camembert und Tafeltrauben, dazu Brotkorb und Butter</i>	

***Beachten Sie bitte unser aktuelles Tortenangebot  
und unsere Eiskarte!***

## **Kinderkarte**

*(für Kinder bis 12 Jahre)*

<b>Pommes frites</b>	3,40 €
<i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	
<b>„Kim Possible“</b>	3,90 €
<i>Pasta mit Tomatensoße oder Butter</i>	
<b>„Sponge Bob Schwammkopf“</b>	4,90 €
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	
<b>„Bob der Baumeister“</b>	5,90 €
<i>ein kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup</i>	
<b>Kinderbecher „Anton“</b>	3,40 €
<i>zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne, Schokoladensoße und einer Waffel</i>	