

# *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  
11,90 € pro Person und für Kinder bis 12 Jahre 5,90 €*

## **Mittagstisch**

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

*Wir stehen Ihnen bei der Umsetzung von **Veranstaltungen aller Art** –  
Hochzeits-, Geburtstags- und Betriebsfeiern mit Rat und Tat zur Seite.*

## **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 Veranstaltung für das passende Catering.*



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

*Das Britzer-Mühlen-Team freut sich auf Ihren Besuch.*

# *Gänse & Co. 2018*

## *Wochenkarte*

### *Gänsebouillon*

*mit Minimaultaschen und Kräutern*

*Tasse 3,20 €*

*Terrine 4,40 €*

### *Grünkohlplatte*

*herzhafter Grünkohl mit Kasseler, Knackwurst und Kartoffeln*

*12,60 €*

### *Hirschgulasch mit Waldpilzen,*

*Preiselbeeren und schwäbischen Spätzle*

*15,60 €*

### *Gänsebrust auf Bratapfelgratin*

*mit grünem Pfeffer, dazu knusprige Kartoffeltaler*

*22,70 €*

### *½ Märkische Landente*

*mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen*

*15,90 €*

### *Knuspriger Gänsebraten,*

*mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen Kartoffelklößen*

*20,80 €*

### *Heilbuttfilet*

*an Belugalinsen, Zitronen-Buttersoße und Reis*

*15,70 €*

### *Birnenmousse im Schokoladenschälchen*

*an Dessertkirschen und Sahne*

*5,40 €*

---

## *Eine ganze Gans am Tisch tranchiert*

*mit Apfelrotkohl, Grünkohl und kleinen*

*Kartoffelklößen*

*(für 4 Personen, mit Vorbestellung!)*

*94,00 €*

## **Frühstück** (von 9 – 14 Uhr)

<b>Französisches Frühstück</b> <i>zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Schnell und Traditionell</b> <i>Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>5,40 €</b>
<b>Süßes Frühstück</b> <i>ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Vitalfrühstück</b> <i>geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Käsefrühstück</b> <i>Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Mühlen Frühstück</b> <i>mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>8,40 €</b>
<b>Englisches Frühstück</b> <i>drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Mediterranes Frühstück</b> <i>Parmaschinken, Salami, Frischkäsebällchen, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Oliven an Rucola und Baby-Mozzarella Caprese, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Lachsfrühstück</b> <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Amerikanisches Frühstück</b> <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>	<b>14,60 €</b>

**Gourmet Frühstück** 15,40 €  
*Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, geräucherter Lachs mit Sahneemerrrettich, 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* 28,90 €

**Eiergerichte** (bestehend aus drei Eiern)  
 von 9 - 14 Uhr

**Rührei** *natur* 4,90 €

**Rührei** *mit mediterranen Kräutern* 4,90 €

**Rührei** *mit Champignons* 5,40 €

**Rührei** *mit Bacon* 5,90 €

**Rührei** *mit Shrimps* 6,40 €

**Rührei** *mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Mozzarella* 6,40 €

**Spiegeleier** *mit Bacon* 5,90 €

**Spiegeleier** *mit geräucherter Putenbrust* 5,90 €

**Bauernfrühstück** 9,40 €  
*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** 5,40 €  
*mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig*

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,2l 4,20 €  
 0,4l 7,90 €

**Extras**

*Butter, Konfitüre, Honig, Nutella* je 0,70 €

*Gekochtes Ei* 1,30 €

*Croissant* 1,30 €

*Brotkorb* 1,90 €

*Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot*

## **Suppen**

<b>Karotten–Ingwersuppe</b>	4,40 €
<i>Kleine Portion als Vorspeise</i>	3,20 €
<b>Kartoffel–Steinpilzsuppe</b>	4,80 €
<i>mit feinem Wurzelgemüse und Steinpilzen</i>	
<i>Kleine Portion als Vorspeise</i>	3,60 €

## **Salate**

<b>Mixed Garden</b>	7,40 €
<i>Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst</i>	
<b>Salat Thunfisch</b>	9,40 €
<i>zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochten Ei</i>	
<b>Salat Schafkäse</b>	9,40 €
<i>marinierte Schafkäsewürfel auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln</i>	
<b>Salat mit gebackenem Schafkäse</b>	10,60 €
<i>Schafkäse im Kokos–Sesam–Mantel auf Blattsalaten der Saison und frischen Melonenstücken</i>	
<b>Mühlen–Salat</b>	11,90 €
<i>pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika</i>	
<b>Steak und Salat</b>	16,90 €
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan</i>	

***Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Müllerbrot, wahlweise mit Balsamico– oder Joghurtdressing.***

## Vorspeisen

<b>Mozzarella Caprese</b>	7,90 €
<i>Mozzarella- und Tomatenscheiben mit hausgemachtem Basilikumpesto und geschrotetem Pfeffer</i>	
<b>Räucherlachsrischen</b>	9,90 €
<i>an gebackenen Röstitalern mit Kräuterquark und Gravedsoße, dazu ein kleines Salatbouquet</i>	
<b>Rindercarpaccio</b>	9,90 €
<i>hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot</i>	
<b>Mailänder Teller</b>	9,90 €
<i>Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu mariniertes Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot</i>	
<b>Mailänder Teller Duo</b> (für 2 Personen)	17,80 €

## Flammkuchen aus dem Steinofen

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	8,90 €
<i>mit Schmand, Zwiebeln und Speck</i>	
<b>Flammkuchen Vegetaria</b>	8,90 €
<i>mit Schmand, mediterranem Gemüse und Parmesan</i>	
<b>Flammkuchen Schafskäse</b>	9,40 €
<i>mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola</i>	
<b>Flammkuchen Mozzarella</b>	9,40 €
<i>mit Schmand, Mozzarella, Tomaten und Basilikumpesto</i>	
<b>Flammkuchen Parma</b>	9,90 €
<i>mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	
<b>Flammkuchen Lachs</b>	10,40 €
<i>mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat</i>	
<b>Flammkuchen Ziegenkäse</b>	10,40 €
<i>mit Schmand, Ziegenkäse, Rosmarin, Pinienkernen und Honig</i>	

## **Traditionell**

<b>Gebratene Minikartoffeln</b>	7,90 €
<i>mit Kräuterquark, frischen Frühlingszwiebeln und Leinöl</i>	
<b>Gebackener Camembert</b>	7,90 €
<i>im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren, frischem Obst und Salatbouquet</i>	
<b>Penne Arrabiata (scharf)</b>	8,20 €
<i>Penne mit Tomatensoße, frischem Chili und Knoblauch, dazu geriebener Parmesan</i>	
<b>Hausmacher Sülze</b>	8,90 €
<i>mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensoße und mildem Essiggemüse</i>	
<b>Bauernfrühstück</b>	9,40 €
<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke</i>	
<b>Bayerischer Leberkäse</b>	10,70 €
<i>mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i>	

## **serviert in der heißen Pfanne**

<b>Currypfanne</b>	9,90 €
<i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	
<b>Geflügelleberpfanne</b>	12,60 €
<i>mit gebratenen Minikartoffeln, frischen Champignons und Kräutern der Provence in Marsala-Jus</i>	
<b>Mühlenpfanne</b>	15,90 €
<i>kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße und Bratkartoffeln</i>	

## **Hauptgerichte**

**Hähnchenbrust** 12,60 €

*zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel  
mit Kräuterquark und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat*

**Jäger-Steak** 12,90 €

*gegrilltes Schweinerückensteak auf Champignon-Steinpilz-Soße  
mit Pommes Frites*

**Schnitzel „Wiener Art“** 13,90 €

*paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites,  
dazu ein kleiner gemischter Salat*

**Schnitzel mit Spiegelei** 13,90 €

*paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei*

**Rinderroulade „Klassische Art“** 15,90 €

*gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl  
und kleine Kartoffelklöße*

**Rumpsteak** 18,90 €

*Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet*

**Rotbarschfilet in der Sesamkruste** 13,60 €

*mit Spreewälder Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln*

**Zanderfilet** 14,60 €

*auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse,  
Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln*

### **Brunch – Buffet**

**Jeden Sonn- und Feiertag in der Zeit  
von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr**

**für nur 11,90 € pro Person und für Kinder bis 12 Jahre nur 5,90 € !**

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig.**



## **Dessert & Eis**

<b>Zimt-Pflaume-Zabaione</b>	3,80 €
<i>eine Kugel Zimteis-Pflaume mit Zabaione im Martinikelch serviert</i>	
<b>Waldbeerengrütze</b>	5,40 €
<i>mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
<b>Heißkalte Verführung</b>	6,40 €
<i>Belgische Waffel mit Vanilleeis, heißen Waldfrüchten und Schlagsahne</i>	
<b>Dessert-Variation</b>	7,60 €
<i>Mandeltarte, ein gefüllter Eierkuchen, frisches Obst und Schlagsahne</i>	
<b>Eierlikörbecher</b>	5,90 €
<i>drei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Schlagsahne</i>	
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	
<i>mit Vanillesoße und Schlagsahne</i>	4,90 €
<i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	5,20 €
<b>Käseteller</b>	8,90 €
<i>Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, Camembert und Tafeltrauben, dazu Brotkorb und Butter</i>	

**Beachten Sie bitte unser aktuelles Tortenangebot!**

## **Kinderkarte**

<b>Pommes frites</b>	3,40 €
<i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	
<b>„Kim Possible“</b>	4,20 €
<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>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>	