



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!

***Sämtliche Veranstaltungen fallen wegen der
Corona-Verordnungen vorerst aus.***

Sonn- und Feiertagsbrunch von 10:00 bis 13:00 Uhr

12,90 € pro Erwachsener und für Kinder bis 12 Jahre 6,90 €

Der Brunch fällt wegen der Corona -Verordnungen vorerst aus.

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

Wochenkarte

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl

Teller 4,60 €

Tasse 3,40 €

Flammkuchen mit Kürbis, Ziegenkäse, Pinienkernen

Schmand und Rucola

11,40 €

Grillhaxe

mit Bayerisch Kraut und Kartoffeln

13,90 €

Schweinebraten

mit Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen

14,60 €

½ Märkische Landente

dazu reichen wir Rotkohl und kleine Kartoffelklöße

15,90 €

Gebratenes Butterfischfilet

mit Butterreis, an Ratatouillegemüse

14,40 €

Eierkuchen

mit Blaubeerfüllung, Vanilleeis und Sahne

4,70 €

Frühstück (von 9 – 14 Uhr)

Französisches Frühstück <i>zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst</i>	5,40 €
Schnell und Traditionell <i>Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	5,90 €
Süßes Frühstück <i>ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark</i>	8,40 €
Vitalfrühstück <i>geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter</i>	8,90 €
Käsefrühstück <i>Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	8,90 €
Mühlen Frühstück <i>mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	8,90 €
Englisches Frühstück <i>drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter</i>	8,90 €
Mediterranes Frühstück <i>Parmaschinken, Salami, Frischkäsebällchen, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Oliven an Rucola und Baby-Mozzarella Caprese, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	10,90 €
Lachsfrühstück <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter</i>	11,90 €
Amerikanisches Frühstück <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>	14,90 €

Gourmet Frühstück 15,90 €
 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 29,90 €

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 €

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 4,60 €

mit eingelegten Oliven und frischem Müllerbrot

Griechischer Sahnejoghurt 5,40 €

mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,40 €

0,4l 8,00 €

Extras

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

Gekochtes Ei 1,30 €

Croissant 1,50 €

Brotkorb 2,00 €

Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot

Suppe

<i>Karotten–Ingwersuppe</i>	4,60 €
<i>Kleine Portion als Vorspeise</i>	3,40 €

Salate

<i>Mixed Garden</i>	7,40 €
<i>Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst</i>	

<i>Marinierte Mozzarellakugeln</i>	9,40 €
<i>Blattsalate der Saison mit Kirschtomaten, Oliven und frischem Basilikumpesto</i>	

<i>Salat Thunfisch</i>	9,60 €
<i>zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochtem Ei</i>	

<i>Salat Schafskäse</i>	9,60 €
<i>marinierte Schafskäsewürfel auf frischen Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln</i>	

<i>Mühlensalat</i>	11,90 €
<i>pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika</i>	

<i>Steak & Salat</i>	17,90 €
<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

<i>Rindercarpaccio</i>	10,90 €
<i>hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot</i>	
<i>Mailänder Teller</i>	10,90 €
<i>Parmaschinken, Mailänder Salami und getrockneten Tomaten an Rucola, dazu mariniertes Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot</i>	
<i>Mailänder Teller Duo</i> <i>Mailänder Teller für 2 Personen</i>	18,90 €

Flammkuchen aus dem Steinofen

<i>Elsässer Flammkuchen</i>	8,90 €
<i>mit Schmand, Zwiebeln und Speck</i>	
<i>Flammkuchen Schafskäse</i>	9,40 €
<i>mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola</i>	
<i>Flammkuchen Parma</i>	9,90 €
<i>mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	
<i>Flammkuchen Lachs</i>	10,90 €
<i>mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat</i>	

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

Traditionell

Gebackener Camembert	8,40 €
<i>im Bierteig gebacken mit Preiselbeeren, frischem Obst und Salatbouquet</i>	
Hausmacher Sülze	8,90 €
<i>mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensoße und mildem Essiggemüse</i>	
Bauernfrühstück	9,40 €
<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke</i>	
Matjesfilet	9,70 €
<i>auf klassischer Hausfrauensoße mit Petersilienkartoffeln</i>	
Bayerischer Leberkäse	10,90 €
<i>mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i>	
Schlemmer Ofenkartoffel	10,90 €
<i>mit hausgemachtem Kräuterquark und Räucherlachs, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	

serviert in der heißen Pfanne

Currypfanne	9,90 €
<i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	
Mühlenpfanne	16,40 €
<i>kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße und Bratkartoffeln</i>	

Hauptgerichte

Hähnchenbrust <i>zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	12,90 €
Jägersteak <i>gegrilltes Schweinerückensteak mit Champignon-Steinpilz-Soße und Pommes Frites</i>	13,40 €
Schnitzel „Wiener Art“ <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatbouquet</i>	13,90 €
Schnitzel mit Spiegelei <i>paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei</i>	14,40 €
Rinderroulade <i>gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße</i>	15,90 €
Rumpsteak <i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	18,90 €
Rotbarschfilet in der Sesamkruste <i>mit Spreewälder Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln</i>	13,90 €
Zanderfilet <i>auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse, Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln</i>	14,90 €
Extras <i>Ketchup, Mayonnaise, Senf</i>	je 0,50 €

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.

Der Brunch entfällt auf Grund der Corona – Verordnungen!

Dessert

Warmer Apfelstrudel	5,40 €
<i>mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne</i>	
<i>mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne</i>	5,90 €
Dessert-Variation	7,90 €
<i>Mandeltarte, gefüllter Eierkuchen, Schlagsahne und frisches Obst</i>	
Käseteller	9,40 €
<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)

Pommes frites	3,80 €
<i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	
„Sponge Bob Schwammkopf“	4,90 €
<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	
„Bob der Baumeister“	5,90 €
<i>ein kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup</i>	
„Kindereisbecher“	2,60 €
<i>Eisbecher mit Vanille – Zuckerwattegeschmack oder Vanille – Kaugummigeschmack</i>	