



Liebe Gäste,

wir empfehlen vor dem Essen einen Aperitif, um den Appetit anzuregen und den Magen auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

Er ist ein fester Bestandteil in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen wie der französischen und italienischen Küche.

Aperitifs ohne Alkohol

„Bitter Orange“	Orangensaft und Monin Bitter auf Eis	3,40€
„Bitter lemon“	Limettensaft, Orangensaft und Monin Bitter auf Eis	3,40€
„Herbstlich Bitter“	Orange, Limette und Monin Bitter auf Eis	3,40€
“Weihnachts-Bitter“	Grenadine, Limette und Monin Bitter auf Eis	3,40€

Aperitifs mit Alkohol

Sekt „Alexandre de Musset“	0,1l 3,50€	0,75l 18,00€
Kir Royal, Sekt mit einem Spritzer Cassissée Crème de Cassis	0,1l 3,50€	
Campari mit Sekt	0,1l 3,50€	
Campari Orange	4,50€	
Campari	4cl 3,50€	
Aperol	4cl 3,50€	
Aperol Sprizz	5,50€	
Rosato Mio	5,50€	
Limoncello Sprizz, Zitronenlikör mit Sekt und Zitrone	5,50€	
„HUGO“, Sekt mit Holunderblütensirup, Mojito und Limette	5,50€	
Martini bianco	4cl 3,50€	
Sandemann Sherry medium	4cl 3,50€	
Sandemann Portwein rot	4cl 3,50€	



Säfte / Wasser / Softdrinks

Marc Conrad Säfte	0,2l	2,50€
<i>Orange, Apfel, Kirsch, Banane</i>		
Gerolsteiner Wasser <i>Naturell oder Sprudel</i>	0,2l 1,70€	1l 4,00€
Softdrinks Gerolsteiner Limo	0,2l	2,00€
<i>Orange, Zitrone, Apfelschorle</i>		

Biere

Bitburger Grapefruit 0,0%	0,33l	2,50€
Bitburger Radler 0,0%	0,33l	2,50€
Bitburger Radler	0,33l	2,50€
Bitburger 0,0%	0,33l	2,50€
Bitburger Pils	0,33l	2,50€
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,00€
Benediktiner Weißbier naturtrüb	0,5l	4,00€

Heiße Getränke

Kaffee Crème	2,20€
Kaffee Crème groß	3,50€
Espresso	2,20€
Cappuccino „italienische Art“ mit Milchschaum.....	3,00€
Kaffee latte	3,50€
Latte macchiato	3,50€
Heißer Kakao große Tasse	2,80€
Heißer Kakao mit Sahne	3,30€
Verschiedene Teesorten:	2,00€
<i>Kamille, Pfefferminze, Joker, Glückstee, Verveine, Ingwer</i>	



Sekt / Weine aus der Domaine Viticole Schumacher-Knepper

„Alexandre de Musset“ 0,1l 3,50€ 0,75l 18,00€
 Crémant de Luxembourg, brut, benannt nach dem Erbauer des Wintringer Schlosses
 Cuvée aus Pinot blanc und Riesling mit 12-monatiger Lagerung auf der Hefe, Flaschengärung

Weißwein

Elbling: AOP, Côtes de Wintrange..... 0,1l 2,20€1,0l 15,00€
 trockener lebendiger spritziger Wein mit Aromen von Zitrus und grünem Apfel

Rivaner: AOP, Premier Cru 0,75l 17,00€
 trockener Wein mit angenehmer Säurestruktur mit saftigen Fruchtnoten von Cassis und Pfirsich

Pinot blanc: AOP, Grand Premier Cru, Wintrange Felsberg..... 0,75l 19,00€
 ein rassiger fruchtiger Stilwein mit sprizigverspielter Säure und feiner Mineralität, Aromen von frischen Zitrusfrüchten und Ananas, trocken

Pinot gris: AOP, Grand Premier Cru, Wintrange Felsberg 0,75l 19,00€
 Kräftiger Wein mit frischer angenehmer Säure und einer schönen Mineralität, Noten von gelben Früchten und Birne, halbtrocken

Auxerrois: AOP, Grand Premier Cru, Wintrange Felsberg 0,75l 19,00€
 Eine eher seltene Rebsorte aus der Burgunderfamilie, mild in der Säure, frisch und fruchtig mit Aromen von Mirabelle und Birne, trocken

Rosé

Summertime: leichter, trockener Rosé-Wein von der roten Elbling-Traube 0,75l 17,00€

Rotwein aus der Mosel-Region

Dornfelder trocken 0,1l 3,00€ 0,75l 19,00€ Dornfelder halbtrocken 0,75l 19,00€

Cuvée Lyra: Rotwein-Cuvée aus Spätburgunder und Sankt Laurent 0,75l 26,00€
 Die Weinreben werden in der für Luxemburg einmaligen Lyra-Erziehung angebaut. Die beiden Rebsorten verschmelzen im Lyra-Cuvée zu einem harmonischen und kräftigen Rotwein mit delikaten Kirscharomen. Der 12-monatige Ausbau im Barrique aus Luxemburger Eiche verleiht ihm zusätzlich leichte Vanille- und Röstaromen.

Liköre 4cl

Bailey's Irish Cream	3,80€	Amaretto di Saronno	3,80€
Ramazotti Amaro	3,80€	Averna	3,80€

Digestifs 2cl

Obstbrand: Mirabelle/Williams/ Himbeergeist/Kirsch	2,80€
Grappa weiß	3,50€
Limoncello (hausgemacht)	2,50€



Hausgemachte Suppen

Himmliche Tomatensuppe	klein 2,00€	groß 4,00€
Möhrensuppe mit Orange	klein 2,00€	groß 4,00€
Maronensuppe mit Sahnehaube	klein 3,50€	groß 5,00€
Kürbissuppe	klein 3,00€	groß 4,50€
Deftige Linsensuppe	klein 2,00€	groß 4,00€
Rinderkraftbrühe mit Einlage	klein 3,00€	groß 4,50€

Die Suppen werden serviert mit ofenfrischem Baguette.

Pasta – Saucen nach Art des Hauses

Spaghetti mit vegetarischer Tomatensauce und Parmesan	7,80€
Spaghetti à la Bolognese (rein Rind) und Parmesan	13,50€
Spaghetti Pesto (Rucola) und Parmesan	8,70€

Kinderteller

„Pures Gold“	Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup	2,50€
„Roter Drache“	Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	5,00€
„Heinzel-Teller“	Kinder- Putenschnitzel paniert mit Pommes und Mayo oder Ketchup	7,00€
„Lieblings-Teller“	Eure Eltern geben euch gerne von Ihrem was Leckeres ab ..	0,00€

Tipp:

Verschiedene Suppen, Hausmannskost, Dressings und Kuchen erhalten Sie auch bequem zum Mitnehmen transportsicher verpackt in unserem Hofladen, wir informieren Sie gerne.



Hausmannskost

Rinderroulade mit Spätzle und Gemüse der Saison oder Beilagensalat	15,80€
Tafelspitz an Sahne-Meerrettich-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat	24,70€

Aus Pfanne und Grill

Putenschnitzel natur	14,50€
Putenschnitzel paniert	14,90€
Entrecôte 200g	18,90€
Rumpsteak 200g	22,90€
Auf Vorbestellung: Rinderfilet 200g	26,90€

Dazu servieren wir Ihnen einen Beilagensalat oder Gemüse der Saison und eine Beilage nach Wunsch: Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Rösti

Saucen

Wählen Sie eine unserer leckeren hausgemachten Saucen:

- Ananas-Curry-Sauce
- Grüner-Pfeffer-Sauce
- Rahmsauce
- Meerrettich-Sauce
- Zwiebel und hausgemachte Kräuterbutter



Vegetarische Suppen

Tomatensuppe vegetarisch mit Gemüsebouillon	klein 2,00 €	groß 4,00 €
Möhrensuppe mit Orange	klein 2,00 €	groß 4,00 €
Kürbissuppe	klein 3,00 €	groß 4,50 €

Die Suppen werden serviert mit ofenfrischem Baguette

Vegetarische Gerichte

Bratkartoffeln mit deftigen Zwiebeln, Dip und Beilagensalat	9,90€
Gemüsepfanne mit Bratkartoffeln, Dip und Beilagensalat	10,90€
Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, Parmesan und Beilagensalat	10,80€

Vegetarische Salate

Beilagensalat aus bunten Blattsalaten	3,50€
„Wellness“ mit Rohkost und Sprossen	9,90€
Méditerraner Salatteller mit Schafskäse	13,90€

Die Salate werden serviert mit hausgemachtem Dressing und ofenfrischem Baguette



Desserts und Pâtisserie wöchentlich wechselnd

Tiramisu nach Art des Hauses	4,50€
Panna cotta nach Art des Hauses	4,50€
Kuchen, Torten und Cupcakes siehe Auswahl in der Kuchen - Theke	

Eis-Spezialitäten

2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Haselnuss ,Baileys, Sahnehaube, Amarettinis	6,50€
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör, Sahnehaube, Schokoraspiel	6,50€
2 Kugeln Haselnuss, 1 Kugel Vanilleeis, Kaffeelikör, Sahnehaube, Krokant	6,50€
Coupe Colonel 1 Kugel Sorbet Citron mit Wodka	4,80€
Coupe Williams 1 Kugel Sorbet Birne mit Williams Obstbrand	4,80€
"Eiskaffee"	
2 Kugeln Vanilleeis/Kaffee/Sahne	4,50€
"Dame blanche"	
3 Kugel Vanilleeis/warme Schokoladensauce/Sahne	6,50€
"Sanfter Engel"	
3 Kugeln Vanilleeis/O-Saft/Sahne	6,50€
"Heiße Liebe"	
3 Kugeln Vanilleeis/ heiße Himbeeren/ Sahne	6,50€
Gemischtes Eis je Kugel	1,50€
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Pistazie	
Gemischtes Sorbet je Kugel	1,50€
Himbeer, Citron, Mango, Birne	
Mit Obst der Saison	zzgl 1,00€
mit Sahne	zzgl 0,50€



Sehr geehrte Gäste,

zu guter Letzt noch einige Erklärungen...

Sämtliche Speisen in unserem kleinen **Mühlen-Stübchen** werden frisch und mit viel Liebe für Sie zubereitet. Soweit möglich beziehen wir unsere Lebensmittel aus der umliegenden Region.

Geflügelhof Wirtz, Gilzem : Frische Eier aus Freilandhaltung von **glücklichen Hühnern**.

Unser Fleisch stammt ausschließlich von **artgerecht gehaltenen Tieren** aus der Region.

Unser Eifel-Lieferant ist Metzgerei Naumeshof, Hauptstrasse 27, 54298 Welschbillig.

Kelterei Marc Conrad, Welschbillig : Säfte von **hiesigen Streuobstwiesen**.

Unsere Getränke liefert der Getränkehändler Berger aus Bitburg.

Sekt und Wein beziehen wir aus dem Weingut Domaine Viticole Schumacher-Knepper, Wintrange (Luxembourg).

Die Bäckerei Schmitz aus Welschbillig versorgt uns mit Brot und Brötchen für unsere Feste.

Unsere Pizzateig fertigen wir mit viel Ruhe nach einer hauseigenen Rezeptur, die wir uns im Laufe der Zeit erarbeitet haben. Die Pizzen werden mit viel Liebe belegt und in unserem Steinofen knusprig gebacken. Erhältlich auf unseren Festen.

Sollten Sie Fragen zur Zubereitung der Speisen haben oder sich über Allergene informieren wollen, so fragen Sie uns bitte. Eine Allergenliste liegt zu Ihrer Einsicht bereit.

Noch ein letzter Hinweis: Mit dem gesamten Reinerlös aus unserem Restaurant sowie aus sämtlichen Veranstaltungen unterstützen wir die Projekte von:

ATLANTIS – Hilfe für Mensch, Tier und Umwelt.