

Speisekarte



Restaurant
„Brauhaus Kalkarer Mühle“

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie hier in der größten, funktionsfähigen Mühle des schönen Niederrheins willkommen heißen zu dürfen.

– Schön, dass Sie da sind!!!

Das gesamte Mühlen-Team wird Ihnen den Aufenthalt hier gern nach Kräften so angenehm wie möglich gestalten.

Sollte es dann doch einmal „nicht rund laufen“, lassen Sie uns dies bitte wissen. Nur aus gemachten Fehlern können wir weiter lernen! Ihr „Lob und Tadel“ hilft uns bei der stetigen Weiterentwicklung dieses wunderbaren Hauses.

Wie schon ein Sprichwort sagt: „Wir können die Windrichtung nicht bestimmen, aber wir können die Segel richtig setzen!“

Sprechen Sie uns im eigenen Interesse also hierzu bitte an!

Doch nun genießen Sie hier in diesem wohl einzigartigen Ambiente schöne Augenblicke und haben Sie eine angenehme Zeit im Restaurant „Brauhaus Kalkarer Mühle“.

Ihr Gastgeber

Frank Ligensa
& das gesamte Kalkarer Mühlen-Team

Alle in unserer Speise- & Getränkekarte angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsentgelt.

Sollten Sie Ihre Gastrechnung per EC-Karte begleichen wollen, so geben Sie uns diesbezüglich vorab eine kurze Information. Vielen Dank.

Besondere Empfehlungen:

Aperitif:

„Mühlenkir“

Brauhaus-Sekt trocken mit einem Spritzer Cassisé

0,1l - € 3,40

Um Ihren Appetit anzuregen und die Wartezeit auf die gewählten Speisen zu verkürzen, reichen wir Ihnen gern herzhaft, hausgebackene Brötchen mit Schmalz
€ 1,50 pro Person

Unsere Sonntagsempfehlung am Nachmittag:

Hausgebackener Kirsch- & Apfelstreuselkuchen € 1,70

Riesen-Windbeutel mit Kirschen: € 3,60

Digestifempfehlungen:

Jubiläus – Cuvée „Fruchtbaum“

(Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel und Framboise)

Schweizer 5-Fruchtbrand aus dem Hause Etter

2cl - € 3,00

Léopold Gourmel

Cognac V.S.O.P. „Premières Saveurs“

2cl - € 3,40

Termine die Sie nicht versäumen sollten...:

Pfingstmontag findet unser traditionsreicher deutscher Mühlentag statt. Die Kalkarer Mühle ist dann ab 11:00 Uhr wieder mit buntem Programm geöffnet.

Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage unter:
www.kalkarermuehle.de unter dem Menüpunkt „Aktuelles“

Brauhaus – Spargelspezialitäten



Hausgemachte Spargelcremesuppe
€ 3,80

Spargel „vegetarisch“ – Portion Spargel mit Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
€ 12,80

Eine Portion frischer Spargel , dazu rohen Schinken,
Kartoffeln an Sauce Hollandaise sowie zerlassener Butter
€ 15,60

Spargel mit gebratenem Schnitzel nach „Wiener Art“, dazu
Kartoffeln und Sauce Hollandaise sowie zerlassene Butter
€ 18,80

Spargel mit gebratenem Lachssteak, dazu Kartoffeln und
Sauce Hollandaise sowie zerlassene Butter
€ 19,60

Spargel mit einem gebratenen Hüftsteak, dazu Kartoffeln und
Sauce Hollandaise sowie zerlassene Butter
€ 21,60

Unseren frischen Spargel beziehen wir von dem regional ansässigen
Spargelbauern Müller – Ortscher Hof in Kalkar.

Vorspeisen:

Ein gebackener Camembert an Preiselbeeren
mit Schwarzbrot und Butter
€ 4,80

Feines Entencarpaccio mit Salatbouquet
€ 5,60

Feine Lachs-Canneloni mit kleinem Salatbouquet
und selbstgebackenem Brötchen
€ 6,80

Kleines Schneckenpfännchen - 6 Weinbergschnecken
in Kräuterbutter gratiniert, dazu Mühlenbrot
€ 7,60

Spezialitäten aus dem Suppentopf:

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Trüffelöl
€ 3,80

Vegetarische Alternative:

Taler von Rosmarinpolenta
mit gebratenem Gemüse und Balsamico
€ 8,60

Kleine Menüempfehlung:

Vorspeise:

Feine Lachs-Canneloni mit kleinem Salatbouquet
und selbstgebackenem Brötchen

Hauptgericht:

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rahmgemüse und Krokettten

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne
€ 23,50 - Menüpreis

Leckere Salate mit allem „Drum und Dran“:

Gemischter Salatteller mit frischen Früchten
und Putenbruststreifen „Sweet Chili“ und Brot

€ 11,80

Gebratene Garnelen
auf bunter Salatauswahl und Brot

€ 11,80

... immer wieder Dienstags...

Große Portion

Gebratene Garnelen mit gemischtem Salat, dazu
selbstgebackenes Baguette und Aioli

€ 14,80

Fischgerichte:

Eine Portion Matjesfilets an deftigen Bratkartoffeln,
Zwiebeln und Mühlenbrot

€ 8,80

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs,
Crème Fraîche und kleinem Salatbouquet

€ 10,60

Gebratene Rotbarschfilets mit Brat-
oder Salzkartoffeln, dazu Rahmgemüse

€ 11,80 Seniorenteller: € 9,60

Große gebratene Maischolle „Finkenwerder Art“
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

€ 16,60

Fleischgerichte:

Champignonrahmschnitzel
mit Pommes frites und Beilagensalat
€ 10,80 Seniorenteller: € 8,60

Leichtes Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtrahm
mit Reis, dazu ein Beilagensalat
€ 10,80 Seniorenteller: € 8,60

Schweineschnitzel „Niederrhein“, unter Speckstreifen
und Spiegelei, an Bratkartoffeln mit Beilagensalat
€ 11,80

Marinierte Spare Ribs „US-Style“
(schön kross und saftig) mit Kartoffel – Wedges,
Barbecue Sauce und Beilagensalat
€ 11,80

Gebratene Schweinefiletmedaillons
auf Bandnudeln in Pilzrahm
€ 13,80

„Kalkarer Mühlenpfännchen“
Kleine gebratene Medaillons von Rind, Schwein und
Geflügel mit Rahmsauce, dazu Gemüse und Bratkartoffeln
- im heißen Gusspfännchen serviert -
€ 15,60

Gebratenes Hüftsteak „Holzfäller“ mit Zwiebeln und
Kräuterbutter, dazu deftige Bratkartoffeln und Salat
ca. 220g - € 14,60 ca. 300g - € 16,80

Auf Wunsch reichen wir Ihnen einen zusätzlichen
Beilagensalat zu dem Hauptgericht zum Preis von € 1,50

Unsere Hits für Kids:

Räuberteller

Du bekommst einen leeren Teller
und klaust Dir bei Mama und Papa was Dir schmeckt!
€ 0,00

Lucky Luke

Bockwurstchen mit Pommes frites und Ketchup
€ 4,60

Benjamin Blümchen

Nudeln mit Tomatensauce
€ 4,80

Kaptain Nemo

Riesen-Fischstäbchen mit Kartoffeln und kleinem Salat
€ 5,60

Mickey Mouse

Chicken Nuggets mit Pommes frites
€ 5,60

Pumuckl

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und kleinem Salat
€ 6,60

Der Süße Abschluss:

Coffee-Chocolate-Kiss

Tasse Kaffee und zusätzlich eine kleine Mousse au chocolate

€ 3,40

Gemischtes Eis mit Sahne

€ 3,40

Eisschokolade

€ 3,80

Hausgemachte Rotweincreme mit Sahnehaube

€ 4,00

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 4,50

„Armer Ritter“ nach Art des Hauses, mit Kirschen und Vanilleeis

€ 5,80

„Braumeister Käsebrettl“ mit verschiedenen Käsesorten und Landbrot sowie Toast

€ 7,00

**Gern reichen wir Ihnen zur Abrundung des Essens auch
verschiedenste Digestifs oder Heißgetränke.**

Die oben aufgeführten Speisen können Zusatzstoffe enthalten:

Für Informationen hierzu fragen Sie bitte das Servicepersonal!
Diese gewähren Ihnen gerne Einblick in eine zusammengestellte
Übersicht der einzelnen Speisekomponenten.

Immer am zweiten Sonntag im Monat:

Erlebnismittag in der Mühle - Beginn 9:30 / 10:00 Uhr
Mit Frühstück, Brauereibesichtigung & Mühlenführung € 15,00
Nur Frühstück € 12,50

Des weiteren empfiehlt sich das Brauhaus Kalkarer Mühle für:

- Niederrheinische Kaffeetafeln
- Individuell gestaltete Privat- & Firmenveranstaltungen aller Art (bis ca. 100 Personen)
- Stimmungsabende mit Live-Musik
 - Wein- und Themenabende
- Hochzeitsveranstaltungen & exklusive standesamtliche Trauungen in der Kalkarer Mühle
- Als Ausflugslokal für Gruppenreisen (nach Absprache!)
- sowie die Ausrichtung von Trauerkaffees

Öffnungszeiten zwischen dem 15. März und 31. Oktober:

Montag bis Freitag:
11:00 Uhr – 23:00 Uhr

Samstag, Sonntag & an allen Feiertagen:
10:00 Uhr – 23:00 Uhr

Unsere Küchenzeiten:

Täglich von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
und 17:30 Uhr – 21:00 Uhr (Freitag / Samstag bis 21:30 Uhr)
An Sonntagen durchgehend warme Küche



Restaurant
„Brauhaus Kalkarer Mühle“
Gastgeber: Frank Ligensa
Mühlenstege 8 - 47546 Kalkar

www.kalkarermuehle.de