

# HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,  
seien Sie herzlich willkommen auf der Brückenmühle.  
Seit längerem überlegen wir nun schon, ob wir in unserem Haus wieder ein Restaurant etablieren sollen. Der Mittagstisch am Sonntag ist ein erster Schritt, um dieses Vorhaben in die Praxis umzusetzen.  
Bei allen anfänglichen Unwegbarkeiten können Sie jedoch immer gewiss sein, dass wir beim Wesentlichen - der Qualität unserer Speisen und Getränke - von Anfang an keine Kompromisse eingehen werden.  
Da unser Credo lautet: „Unser Haus ist auch Ihr Haus.“, bleibt uns nur noch zu sagen: „Lehnen Sie sich zurück, machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie unsere gute Küche.“

Ihr Team der Brückenmühle

*Über unsere Öffnungszeiten halten wir Sie gerne über unseren Newsletter ([info@brueckenmuehle.de](mailto:info@brueckenmuehle.de)) und auf unserer Facebookseite „Brückenmühle Roes“ auf dem Laufenden. Sie können uns unter anderem für Reservierungen auch gerne jederzeit anrufen unter 02672/910710.*

*Wenn es Ihnen bei uns gefällt, sagen Sie es gerne weiter!*



# SPEISEN

## VORSPEISEN

|  |        |
|--|--------|
| Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing, Kirschtomaten, Cashewkernen und Schafskäsecrumble | 6,00 € |
| Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und gebratenen Riesengarnelen                           | 7,00 € |

## LEICHTE GERICHTE

|   |         |
|---|---------|
| Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln  | 7,00 €  |
| Vegetarischer Flammkuchen mit Schmand, milden Peperoni und Schafskäse   | 7,00 €  |
| Mediterraner Flammkuchen mit Schmand, Wildlachs und Shrimps   | 8,00 €  |
| Kleiner Beilagensalat   | 3,00 €  |
| Großer bunter Salat mit Himbeerdressing, Croutons, Kirschtomaten, Cashewkernen und gebratener Maishähnchenbrust | 13,00 € |

## HAUPTGÄNGE

|   |         |
|---|---------|
| <b>400g deutscher Stangenspargel mit kleinen gebratenen Kartoffeln, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter</b> | 15,00 € |
| <b>mit einem Sous-Vides-gegarten Steak vom Kalbstafelspitz</b>  | 21,00 € |
| <b>mit gebratenen Medallions vom Schweinefilet</b>  | 20,00 € |
| <b>mit einer gebratenen Schnitte vom Lachs</b>  | 23,00 € |
| <b>Cremiges, vegetarisches Safranrisotto mit gebratenem mediterranem Gemüse und grünem Spargel</b>                              | 14,00 € |
| <b>mit einem Sous-Vide-gegarten Steak vom Kalbstafelspitz</b>   | 20,00 € |
| <b>mit einer gebratenen Schnitte vom Lachs</b>  | 23,00 € |
| <b>Frische Bandnudeln mit Tomaten-Sahnesauce, Lachswürfeln und Blattspinat</b>  | 14,00 € |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

|   |        |
|---|--------|
| Bandnudeln, wahlweise in Butter geschwenkt mit Parmesan oder in Rahmsauce | 6,00 € |
| Hähnchenschnitzel mit Pommes und kleinem Salat                            | 8,00 € |
| Teller und Besteck zum Trommeln   | 0,00 € |

## DESSERT

|   |        |
|---|--------|
| Crème Brûlée mit Himbeersorbet                                      | 6,00 € |
| Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeersauce und Vanilleeis | 7,50 € |
| Kuchen des Tages  | 2,00 € |



## BRÜCKENMÜHLEN - MENÜ

kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und gebratener Riesengarnele

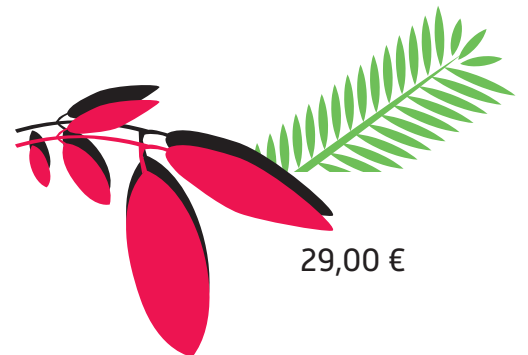
\*\*\*

300g deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu kleine gebratene Kartoffeln

**dazu** Sous-Vides-gegartes Steak vom Kalbstafelspitz  
**oder** eine gebratene Schnitte vom Lachsfilet

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet



29,00 €



*Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer*

# GETRÄNKE

## APÉRITIF

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Secco vom Weingut Schneiders pur<br>oder veredelt mit Bio Holunderblütensirup | 0,1 l | 2,40 € |
| Holunder-Zitrone  | 0,1 l | 2,60 € |
| Holunder-Ingwer   | 0,1 l | 2,60 € |
| Holunder-Rhabarber  | 0,1 l | 2,60 € |

## ALKOHOLFREIES

|  |                    |                  |
|--|--------------------|------------------|
| Rhodus Gourmet Mineralwasser                 | 0,25 l /<br>0,75 l | 1,60 €<br>4,60 € |
| Gerolsteiner Apfelschorle                    | 0,25 l             | 1,80 €           |
| Coca Cola / Coca Cola light / Fanta / Sprite | 0,2 l              | 1,80 €           |

## BIER

|                        |        |        |
|------------------------|--------|--------|
| Bitburger Pils         | 0,33 l | 2,10 € |
| Bitburger Radler       | 0,33 l | 2,10 € |
| Krombacher alkoholfrei | 0,33 l | 2,10 € |
| Erdinger Weißbier      | 0,5 l  | 3,80 € |
| Erdinger alkoholfrei   | 0,5 l  | 3,80 € |

**WEIN** *Alle Weine (mit Ausnahme des Blanc de Noir)  
von Schneiders „die Weinmanufaktur“ aus Pommern, Mosel*

## WEIß

|  |                    |                   |
|--|--------------------|-------------------|
| 2016er Riesling von der Steillage<br><i>halbtrocken</i>                    | 0,25 l /<br>0,75 l | 4,00 €<br>12,00 € |
| 2016er Grauburgunder<br><i>trocken</i>                                     | 0,25 l /<br>0,75 l | 4,00 €<br>12,00 € |
| 2016er Blanc de Noir <i>trocken</i><br><i>Weingut Hessert, Rheinhessen</i> | 0,25 l /<br>0,75 l | 4,00 €<br>12,00 € |

## ROT

|   |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| 2014er Pinot Noir<br><i>trocken</i>   | 0,25 l /<br>0,75 l | 4,00 €<br>12,00 € |
| 2013er CaSpar<br><i>Rotwein Cuvée trocken</i><br><i>Cabernet Mitos &amp; Dunkelfelder im Barrique gereift</i> | 0,25 l /<br>0,75 l | 5,50 €<br>16,00 € |
| Weinschorle   | 0,25 l             | 3,80 €            |

## DIGESTIF

|           |      |        |
|-----------|------|--------|
| Obstler   | 2 cl | 3,00 € |
| Ramazotti | 2 cl | 2,50 € |

## KAFFEE

|                 |  |        |
|-----------------|--|--------|
| Café Crème      |  | 2,00 € |
| Espresso        |  | 1,80 € |
| Cappuccino      |  | 2,50 € |
| Latte Macchiato |  | 2,70 € |