Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

Genuss mit Verantwortung!

**Gemüseanbau Ressourcenschonend, Tierwohl und Fischerei mit Nachhaltigkeit.
Für uns nicht einfach nur Worte. Wir lassen Taten folgen!
Kochen mit allen Sinnen & Verstand. Wir beantworten gerne auch Ihre Fragen!
Regionalität, Standfest auf Zwei Beinen:**

**Lokale Produzenten unterstützen.
Konsequent nur „Gute Lebensmittel“ verwenden, auch wenn sie „auf dem ersten Blick“ nicht regional sind.**

Hier drei Partner ausführlicher erklärt.

Unsere Nachbarn, Familie Schürmann vom Wegmannshof beliefern uns z.B. mit hervorragenden Kartoffeln, Süsskartoffeln und Feldsalat.
Hofverkauf zudem für jedermann zugänglich! (Nieper Strasse 164)

Die Marke Susländer bietet das „reine" Schwein – ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, natürlich gewachsen, regional und transparent.

- Auf lediglich fünf Bauernhöfen geboren, aufgezogen und gehalten.
- Eine Getreidemühle in der Nähe produziert das Futter.
- Der Schlachtbetrieb ist ebenfalls schnell zu erreichen.

Hähnchenfleisch mit gutem Gewissen geniessen. Mit FairMast kein Problem!
Denn der Name steht für eine tierfreundlichere Geflügelaufzucht für 100 Prozent Genuss.

- Ohne Kükenselektion
- Ständiger Frischluftzugang
- Futter ohne Gentechnik
- Langsam wachsende Rasse, und dadurch
- Längere Lebenszeit

Das Team der Mensel´s Neuen Mühle wünscht einen schönen Aufenthalt!

Wegmannshof · Susländer · FairMast · FEINHEIMISCH · Zertifizierte Nachhaltige Fischerei MSC www.msc.org/de · Meister Frisch Qualität & Frische deutsche Färse

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

...Genuss mit dem „König des Gemüses"!

„Unser Spargelsalat"

Vegan

Salat von erntefrischem Stangenspargel
mit Tomate und Schnittlauch in mildem Dressing(g,l)
dazu knuspriges Baguette € 13,90

„Spargel Pur"

Veggy

Cremesüppchen vom Stangenspargel(d)
mit kleinem Spargelsalat(g,l)
dazu knuspriges Baguette € 8,50

„Königliche Stangen"

Veggy

Portion hiesiger Stangenspargel mit holländischer Buttersauce(a,d,g),
Kartoffeln vom Wegmannshof(d) € 18,90

Dazu empfehlen wir:

- Kern-, und Metzgerschinken(1,3) € 6,50
- Knusprigem Schweineschnitzel(a,i1) € 7,50
- Landhuhnbrust in unserer FairMast Qualität € 7,50
- Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet(b,i1) € 8,90

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

Vorweg…

„Mühlen-klassiker“

Carpaccio vom Weiderind in Meaux-Senf-Mayonnaise(l)
mit gerösteten Pinienkernen, Hartkäse(a,d) und Kapernäpfeln(g)
€ 13,90

„Mediterran & Eiskalt“

Vegan

Gazpacho Andaluz
Kaltes spanisches Gemüsesüppchen
mit Knoblauchbaguette(i1) € 7,50

„Feuer und Flamme“

Perfekt auch zum Teilen als Vorspeise!
Unsere knusprigen Flammkuchen vom Brett(i1,d)

- „Elsass“(1,3)
  belegt mit Speck und Zwiebeln € 10,90

Veggy

- „Sommer Flammkuchen“(g,a,d)
  belegt mit milden Peperoni, Tomate, Rauke & Grana Padano
  € 11,90

- „Kluge Ziege“(1,2,3,e,l)
  belegt mit würziger Chorizo & Ziegen-Frischkäse € 12,90

- „Lachs & Frühlingslauch“(b,e,2,d)
  belegt mit Räucherlachsstreifen und Zwiebellauch € 13,50

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

...Kleines & Zwischendurch...

„Der Dümmste Bauer“

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm(d) und Salatbouquet

Veggy

- **„Natur“**
  Einfach.Lecker für das kleine Hüngerchen — € 7,90
- **„Lachs & Frühlingslauch“**(b,e,2,d)
  mit Räucherlachsstreifen und Zwiebellauch — € 13,90
- **„Mühlen-Geflügel“**
  mit Landhuhnbrust in Kräutermarinade — € 12,90
- **„Beef“**
  mit Rindfleischstreifen in Kräutermarinade — € 13,90

Veggy

- **„Veggy“**
  mit unserem Mühlengemüse und Pinienkernen — € 10,90

„Glück Auf“

Rostbratwurst vom Susländer(1,2,8) mit würziger Tomaten-Currysauce(e,f)
und unseren Hausfritten — € 8,50

„Pasta é Basta“

Veggy

Orecchiette Pasta(i1) mit Möhren-Chutney(f,g,l,1,4)
jungem Spitzkohl, Pinienkernen, Grana Padano(a,d)
und Rucola-Fritt — € 13,50

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

Hauptgerichte

„Unsere knackige Salatschale“

Veggy

Blattsalate in Zitronen-Hausdressing
mit Radieschen, Gurke, Tomate & knusprigem Baguette € 11,90

Veggy

× zusätzlich mit „Süss-Saurer-Ziege“
gratinierter Ziegenfrischkäse und papaya-Chutney € 15,90

× zusätzlich mit „Geflügelter Papaya“
Landhuhnbrust und papaya-Chutney € 17,90

× zusätzlich mit „gebratenem Kabeljau“
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten
und Papaya-Chutney € 18,90

„Unsere HeimatKücheBowl“

Veggy

Kartoffel-Merrettichstampf(d), gebratener Spargel, junge Erbsen, Radieschen, junge Möhre, geröstete Kerne und Nüsse(h1,h5), Mairübchen und Ringelbete, verfeinert mit jungen Blattsalaten und roter Zwiebel
€ 16,90

„Roastbeef rosé“

Langsam und schonend gegart
mit Remouladensauce(a,d,g,l) Blattsalat und Bratkartoffeln(g,1,3) € 18,90

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

Hauptgerichte

„Halber Gockel“

Brust, Keule & Flügel vom FairMast Landhuhn
in würziger Marinade mit Apfelmus & Mühlen Fritten € 13,90

kleiner Beilagensalat € 4,90

„Unser Mühlenkrüstchen“

Schnitzel vom Susländer Landschwein(a,d,i1), mit Schmorzwiebeln,
gebratenen Champignons, Röstkartoffeln(1,3,l)
und kleinem Salat in Zitronen-Hausdressing € 14,90

„Knusprig und heiss“

Backfisch vom Kabeljau(b) knusprig gebacken(a,i1),
Kartoffel-Radieschensalat(g) & Remouladensauce(a,d,g,l) € 18,50

„Steak und Salat“

Rumpsteak vom Weiderind - 300gr Rohgewicht-
Butterzart und standardmässig medium auf 56°C Kerntemperatur gebraten,
oder so wie Sie es gerne mögen.
Blattsalat in Dirk´s Zitronendressing
und Backkartoffel mit Sauerrahm(d) € 28,90

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

Dessert und zartschmelzendes Eis

„In Love with Chocolate & Raspberry“

Lauwarmer Brownie mit Himbeere und Pistazie
dazu Himbeersorbet und Sauerrahmespuma € 8,90

„Erdbeerglück“

Eisbecher bestehend aus reichlich Erdbeeren, erdbeersauce und
Zwei Kugeln Erdbeereis und einer Kugel Vanilleeis € 8,50

„Nuss-Knacker“

Eisbecher bestehend aus kandierten Nüssen,
und je einer Kugel Haselnusseis, Schokoladeneis und Vanilleeis
€ 7,90

„Raffaello“

Eisbecher bestehend aus Raffaellokugeln,
und je einer Kugel Haselnusseis, Schokoladeneis und Vanilleeis
€ 7,90

„Ihre Wahl“

Eisbecher bestehend aus Ihren Lieblingseissorten
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss je Kugel € 2,00
Vegan Sorbet nach Tagesangebot je Kugel € 2,70
Portion Sahne € 0,90

Mensel´s
Neue Mühle
Restaurant | Sonnenterrasse | Bankett
Heimatküche

Auflistung von Zusatzstoffen und Allergenen

Kontrollierende Behörde Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung des Kreises Wesel.

A) Eier - und daraus gewonnene Erzeugnisse
B) Fisch - und daraus gewonnene Erzeugnisse
C) Krebstiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse
D) Milch - und daraus gewonnene Erzeugnisse
E) Sellerie - und daraus gewonnene Erzeugnisse
F) Sesamsamen - und daraus gewonnene Erzeugnisse
G) Schwefeldioxid & Sulphite - grundsätzlich in Wein & Essig
H) Schalenfrüchte - und daraus gewonnene Erzeugnisse
   1. Mandeln
   2. Haselnüsse
   3. Walnüsse
   4. Pecannüsse
   5. Cashewnüsse
   6. Pistazien
   7. Paranüsse
   8. Macadamianüsse

I) Glutenhaltiges Getreide
   1. Weizen
   2. Roggen
   3. Gerste
   4. Dinkel
   5. Kamut
   6. Grünkern
   7. Hafer

J) Lupine - und daraus gewonnene Erzeugnisse
K) Erdnüsse - und daraus gewonnene Erzeugnisse
L) Senf - und daraus gewonnene Erzeugnisse
M) Sojabohnen - und daraus gewonnene Erzeugnisse
N) Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse

1. Konservierungsstoff
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Phosphat
9. Milcheiweiss
10. Koffeinhaltig
11. chininhaltig
12. Süssungsmittel
13. Taurinhaltig
14. genetisch verändert
15. Salatmayonnaise