



Liebe Gäste,

willkommen in der „Grander Mühle“ - einer der ältesten erhaltenen Korn- Wassermühlen in Norddeutschland. Ihre Ursprünge gehen zurück in das 13. Jahrhundert. Die Grander Mühle war eine „Zwangsmühle“, was bedeutet, dass die Bauern der umliegenden Dörfer ihr Korn nur hier mahlen lassen und selber keinerlei Mahlwerke unterhalten durften.

Die Mühle war bis 1927 in Betrieb, wobei der Wellbaum, mit dem das Mühlrad verbunden ist, bereits seit 1911/12 mit einem Elektromotor und Treibriemen angetrieben wurde. Seinerzeit waren die umliegenden Dörfer und so auch Kuddewörde-Rotenbek an das Stromnetz angeschlossen worden.

Mit dem Eigentum an der Mühle war das Recht verbunden, die Bille aufzustauen, um immer ausreichend Wasser zum Antrieb des Mühlrades zu haben. Dieses Recht veräußerte der damalige Mühleneigentümer an die oberhalb der Mühle liegenden Grundeigentümer/Landwirte, deren Ländereien durch das Stauen der Bille häufig überschwemmt wurden, und benutzte den Erlös, neben der Mühle ein größeres Gaststättengebäude zu errichten. Ab den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts entwickelte es sich zu einem beliebten und auch von vielen Hamburgern gern besuchten Ausflugslokal.

Die nicht mehr benutzte Mühle verfiel baulich zusehends. Sie wurde gerettet, als sie 1979 unter Denkmalschutz gestellt und unter Aufsicht des Landesamtes für Denkmalpflege in Ratzeburg und Einsatz erheblicher öffentlicher Mittel in den Jahren 1981/82 umfassend restauriert wurde. Hier konnte 1982 das heutige Mühlenrestaurant eröffnet werden.

Das Ausflugslokal war Ende 1980 abgebrannt; eine daneben liegende alte Scheune musste ebenfalls abgebrochen werden und wurde durch einen Hotelneubau in historischer Bauweise ersetzt, das heutige „Hotel Grander Mühle“. Immer wieder wurden das Mühlengebäude und damit auch das Restaurant bei Hochwasser der Bille überschwemmt. Der heutige Eigentümer des Grundstücks hat deshalb eine Schutzanlage errichten lassen, die das Gebäude und die neu gestaltete Terrasse auch bei extremen Hochwasserständen schützt.

Dass Sie sich in dieser historischen Umgebung als unser Gast rundum wohl fühlen - das ist unser Anspruch!

Ihr Il Mulino Team



Zuppa

<i>Crema di Pomodoro</i> *G, L, 1 Tomatensuppe	6,90 €
<i>Minestrone</i> V *1 Gemüsesuppe	6,90 €

Antipasti

<i>Mozzarella Caprese</i> V *G, 1	12,50 €
<i>Bruschetta (3 Stück)</i> V *A, G	6,00 €
<i>Carpaccio di Manzo</i> *G, 1 Rindercarpaccio	13,50 €
<i>Tonnato</i> *G, 1 Zartes Schweinefleisch in cremiger Thunfischsoße	12,50 €

Insalata

<i>Nizza Salat</i> *C, D, M mit Thunfisch und Ei	13,00 €
<i>Insalata con Tachino</i> *G, M, 1 Gemischter Salat mit Putenstreifen und Parmesan	14,50 €
<i>Salat Scampì (5 Stck)</i> *D, M, 1	16,50 €



Pasta

<i>Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino</i> ■ *A	11,50 €
<i>Spaghetti Bolognese</i> *A, L, 1	12,50 €
<i>Spaghetti Garnelen</i> *A, B, L D	17,50 €
<i>Spaghetti Carbonara</i> *A, C, G, 2, 3	12,50 €
<i>Penne Tachino</i> *A, G, L Putenstreifen, Champignons, Tomatensahnesoße	15,50 €
<i>Penne Arrabiata</i> ■ *A, L, 1	11,50 €
<i>Lasagne al Forno</i> *A, B, C, 4, 7	13,50 €

Pizze

<i>Pizza Margherita</i> ■ *A, G Tomaten, Käse	10,50 €
<i>Pizza Tonno</i> *A, D G Thunfisch, Zwiebel	12,50 €
<i>Pizza Salami</i> *A, G, 1, 2, 6	12,50 €
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> *A, G, 1 Tomaten, Käse, Schinken, Champignons	12,50 €
<i>Pizza Capricciosa</i> *A, G, 1, 2, 6 Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Pepperoni	13,50 €
<i>Pizza Parma</i> *A, G, 1 Parmaschinken, Rukola, Parmesan	16,50 €
<i>Pizza Calzone</i> *A, G, 1, 2, 6 Schinken, Salami, Champignons, Ei	13,50 €
<i>Pizza Verdura</i> ■ *A, G	12,50 €



Carne

<i>Putenbrust in Gorgonzolasoße</i> *A, G 1, 6 mit Bratkartoffeln	18,90 €
<i>Saltimbocca alla Romana</i> *A, G 2, 3 mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	18,90 €
<i>Kalbsleber Veneziana</i> *A, 1, 7 in Weißwein-Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln	19,90 €

*Weitere Gerichte finden Sie auf unserer
abwechslungsreichen Tageskarte*

*Kinder dürfen sich ihre Wunschspeisen
selbst zusammenstellen*

*Beachten Sie bitte auch unsere Auswahl
an Qualitätsweinen und Spirituosen
auf der Weinkarte*



Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> * ₃	3,00 €
<i>Cappuccino</i> * _{G, 3}	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> * _{G, 3}	3,90 €
<i>Espresso</i> * ₃	2,50 €
<i>Espresso Doppio</i> * ₃	4,00 €
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>	2,50 €

Biere

	0,3 l	0,4 l
<i>Flensburger Pils</i>	3,90 €	4,80 €
<i>Flensburger Pils alkoholfrei</i>	3,90 €	
<i>Flensburger Dunkel</i>	3,90 €	4,80 €
<i>Alsterwasser</i>	3,90 €	4,80 €
<i>Schneider Weizenbier</i>		5,80 €
<i>Schneider Weizenbier alkoholfrei</i>		5,80 €



Alkoholfreie Getränke

		0,33 l
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	*1, 2, 3	4,00 €
Coca Cola Zero	*1, 2, 3, 4	4,00 €
Almdudler		4,00 €
		0,3 l
Apfelschorle		3,80 €
Rhabarberschorle	*4	3,80 €
Johannisbeerschorle	*4, 2	3,80 €
Apfelsaft		3,80 €
Orangensaft		3,80 €
Johannisbeersaft		3,80 €
Diestel (Grapefruitsaft mit Bitterlemmon)	*5, 7	3,80 €
		0,2 l
Bitter Lemon	*5, 7	4,00 €
Tonic Water	*5, 7	4,00 €
Ginger Ale	*5, 7	4,00 €
	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser	2,70 €	6,50 €



Spirituosen

<i>Amaretto</i>	4,00 €
<i>Averna</i>	4,00 €
<i>Jägermeister</i>	4,00 €
<i>Ramazotti</i>	4,00 €
<i>Baily's</i>	4,00 €
<i>Sambucca</i>	4,00 €
<i>Helbing</i>	4,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	4,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	6,00 €

Longdrinks

<i>Gin Tonic</i> * _{5, 7}	9,50 €
<i>Wodka Lemon</i> * _{5, 7}	8,50 €
<i>Whisky Cola</i> * ₃	8,50 €
<i>Bacardi Cola</i> * ₃	8,50 €
<i>Havana Club Cola</i> * ₃	8,50 €
<i>Campari Orange</i> * ₂	7,90 €



* Im Rahmen der in der Europäischen Union gültigen gesetzlichen Verpflichtungen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen sind folgende Allergene und Zusatzstoffe kennzeichnungspflichtig.

Allergene

- A glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch und Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 koffeinhaltig
- 4 mit Süßstoff
- 5 chininhaltig
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Antioxydationsmittel