

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 in € (EURO), inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsentgelt.

Sollten Sie Ihre Gastrechnung durch bargeldlose Zahlung begleichen wollen, so geben Sie uns diesbezüglich vorab eine kurze Information. Vielen Dank.



Frühstück zum Wunschtermin*

Reservieren Sie Ihr Brauhaus-Frühstück

Wir bieten Ihnen drei unterschiedliche Variationen zur Wahl an.
Schlemmen Sie mit Ihren Gästen vom reichhaltigen Buffet
und starten gestärkt in Ihren persönlichen Feiertag!

Alle Frühstücke beinhalten Kaffee / Tee soviel Sie mögen und 1 Glas Orangensaft

*buchbar bereits ab 15 Personen – ab € 21,50- p.P.

Bitte informieren Sie sich über dieses tolle Angebot – Flyer erhalten Sie gerne von unseren Servicekräften.

Besondere Empfehlungen:

Aperitif:

Asbach Rosé-Wild Berry „on ice“
(Asbach Rosé mit Schweppes Wild Berry aufgegossen)
0,21 - 6,00

... oder Sie versuchen einmal ein
hausgebrautes „Kalkarer Mühlenbier“.
0,3 l – € 3,60 0,5l - € 6,0

Vorspeisen:

Hausgemachte Kartoffelröstis – Räucherlachsscheiben –
Meerrettich – Salatbouquet

1,3,4,7,10 12,80

Klassisch mariniertes Rindercarpaccio – Parmesanspäne –
Salatbouquet – Baguette & Butter

1,7,10,12 12,50

Schneckenpfännchen - 6 Weinbergschnecken
in Kräuterbutter gratiniert – Baguette

1,7,14 8,50

(v) Tomate - Mozzarella – Balsamicocreme & Olivenöl –
Basilikumpesto – Salatbouquet – Baguette & Butter

1,5,7,8,10,12 6,90

(v) Gebackener Camembert – Salatbouquet – Preiselbeeren –
Schwarzbrot & Butter

1,5,7,8,,10,11 6,90

Suppen:

Hausgemachte Rinderkraftbrühe – ländliche Einlage –
Käsetoast

1,3,6,7,9,12,13 5,50

(v) Tomatencremesuppe – Baguette

1,3,7,13 5,50

Hauptsache Lecker:

Argentinisches Rinderhüftsteak – hausgemachte
Kräuterbutter – Pommes frites – Speckbohnen
(inkl. Ketchup & Mayonnaise)

1,7,9,13 28,80

Schweinefiletmedaillons – mit gratinierter Tomate-
Mozzarella-Haube – Portweinjus – Kroketten –
Beilagensalat

1,3,7,8,9,10,12 22,90

Kalbsrückenröllchen – Spinat / Frischkäsefüllung –
Kartoffelgratin – hausgemachtes Ratatouillegemüse –
Portweinjus

1,3,7,9,10,12 24,90

Lachsfiletwürfel – Bandnudeln –
Knoblauchrahmsauce – Blattspinat (*separat*)

1,3,4,7,9,10,12 22,50

Kalbsleber – Kartoffelpüree –
Röstzwiebeln & Apfelspalten – Portweinjus

1,7,9,12 23,50 Seniorenteller: 20,90

Gebratene Hähnchenbrust – Bandnudeln mit Gemüse –
Champignonrahm

1,7,9,12 17,90

Gebratene Blutwurstscheiben – Kartoffelpüree –
Röstzwiebeln – kandierte Apfelspalten

1,3,7,9,12,13 14,90

Gebratenes Rotbarschfilet – Rahmgemüse - Bratkartoffeln

1,4,7,9 22,50

Schweinefiletmedaillons – Pfeffersauce –
Herzoginkartoffeln – Beilagensalat

1,3,7,8,9,10,12 22,90

Gemischter Salatteller – gebratene Rindersteak-Scheiben –
angeschwenkte Champignons – Baguette & Butter

1,10 21,80

„Garnelenpfännchen“ – Gebratene Party-Garnelen, Garnelen
am Spieß & große Garnele – feines Gemüsebett –
Knoblauchmayonnaise und Brot

1,2,3,9,10 17,00

Schweineschnitzel „Niederrhein“ – Speckstreifen &
Spiegelei – Bratkartoffeln – Beilagensalat

1,3,10 19,80 Seniorenteller: 16,90

(Low Carb) „Chili con Carne“ (aus 100% Rinderhackfleisch) –
Zucchinischnitzel – kleiner Salat

1,3,7,9,10,11,12,13 17,00

Champignonrahmschnitzel – Pommes frites – Beilagensalat
(inkl. Ketchup & Mayonnaise)

1,3,7,9,12 18,90 Seniorenteller: 15,80

Hähnchenbrust-Spieße im Knuspermantel – gemischter
Salatteller – zweierlei Dips – Baguette & Butter

1,3,10 18,80

(v) Rührei mit angeschwenkten Champignons –
Salatgarnitur – Baguette

1,3,9,10 14,00

Sauerbraten vom Rind „rheinische Art“ –
Apfelrotkohl – Klöße

1,3,7,9,12,13 20,90 Seniorenteller: 18,80

Gebratene Riesengarnelen und Garnelen am Spieß
auf großer Salatauswahl, dazu Aioli und Baguette

1,2,3,4,10 21,90

(Low Carb) Paprikaschote mit Rinderhackfleisch-Füllung –
mediterrane Tomatensauce – Feta – Brokkoli –
Champignons – Pinienkerne

1,3,5,7,9,10,11,12,13 18,60

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ – Pommes frites –
Beilagensalat (inkl. Ketchup & Mayonnaise)

1,3,5,9,10 18,50

(v) Kartoffelrösti – Spinat – Tomate-Mozzarella gratiniert

1,3,7 15,00

Hits für Kids: *(nur bis 12 Jahre)*

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ – Pommes frites –
Salatbouquet

(inkl. Ketchup & Mayonnaise) 1,3,5,10 9,50

Chicken Nuggets – Pommes frites *(inkl. Ketchup & Mayonnaise)*

1,3,5 7,50

Fischstäbchen – Kartoffeln – Salatbouquet

1,4,7,10 7,50

Räuberteller – Für kleine Schlawiner

Du bekommst einen leeren Teller
und klaust Dir bei Mama und Papa was Dir schmeckt!

0,00

***Werfen Sie doch auch nochmal einen Blick in unsere
Getränkekarte – hier finden Sie eine Auswahl von Heißgetränken
und feine Spirituosen.***

Der Süße Abschluss:

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

1,3,7,8,12 6,00

Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör

(enthält Alkohol) 1,3,7,8,12 7,00

Crème brûlée

1,3,7,8,12 6,80 Ladysize: 4,90

Warmes Pflaumenkompott – Walnusseis - Sahne

1,3,7,8,13 7,90

Unsere besondere Digestifempfehlung:

„Haselnussgeist“ Erzeugerabfüllung

Edelbrennerei A.J. Dirker 2cl – 3,80

Die oben aufgeführten Speisen können folgende Inhaltsstoffe enthalten:

1. Glutenthaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische,
5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte,
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid & Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

Unsere Frühstücksangebote zum Wunschtermin:

Alle unsere umfangreichen Frühstücke im Brauhaus beinhalten ein sehr reichhaltiges Buffet sowie Filterkaffee / Tee & 1 Glas Orangensaft - ab € 21,50 p.P. (Reservierung erforderlich) Hierzu gibt es einen entsprechenden Angebots-Flyer zur Übersicht. Oder Sie sprechen uns einfach an...

Des Weiteren empfiehlt sich das Brauhaus Kalkarer Mühle:

- Für die Gestaltung von „Niederrheinischen Kaffeetafeln“
- Individuell gestaltete Privat- & Firmenveranstaltungen aller Art (bis ca. 80 Personen)
- Tagungen, Seminare & Team - Besprechungen bis 18 Pers.
- Hochzeitsveranstaltungen & exklusive standesamtliche Trauungen in der Kalkarer Mühle
- Als Ausflugslokal für Gruppenreisen (nach Absprache!)
- sowie die Ausrichtung von Trauerkaffees

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag (Gruppenbewirtungen nach Vereinbarung)

Dienstag bis Freitag: 17:30 - ca. 22:00Uhr

Samstag: 12:30 – 14:30 & 17:00-ca. 22:00 Uhr

An Sonntagen & an vielen Feiertagen: siehe Küchenzeiten

Unsere Küchenzeiten:

Dienstag - Freitag von 17:30 Uhr – 21:00 Uhr

Samstag 12:30 – 14:30 & 17 bis 21:00 Uhr)

Sonntags (durchgehend warme Küche nur bei vorliegenden Reservierungen) 12:00 – 21:00 Uhr Restaurant



„Brauhaus Kalkarer Mühle“

Gastgeber: Frank Ligensa

Mühlenstege 8 - 47546 Kalkar

Tel.: 02824 - 93230

www.brauhauskalkarermuehle.eatbu.com