Lewitz Mühle

HOTEL ☆☆☆ RESTAURANT ☆☆☆ SPA

Speisekarte

Herzlich Willkommen in unserer historischen Lewitz Mühle!
Schön, dass Sie den Weg in unsere Räumlichkeiten gefunden haben.

Wir möchten Sie schon heute auf unser großes Jubiläum in 2025 einstimmen. Denn dann feiern wir 150 Jahre der Banzkower Mühle, dem Wahrzeichen des Ortes und einem Symbol für Gastfreundschaft, bis weit über die Ortsgrenzen hinaus. Seien Sie gespannt auf den geplanten kulinarischen Kalender rund um die traditionsreiche Mecklenburger Küche.

Sie haben Fragen rund um unsere Karte? Unser Serviceteam beantwortet Ihnen diese gern. Wir wünschen Ihnen einen

Guten Appetit!

Lewitz Mühle

HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

Anno dazumal

Im Mittelalter stand sie stolz in des Dorfes Mitte –
Banzkows Herz: eine Mühle am Bach – drehte die Flügel nach uralter Sitte.
Jahrhunderte zogen still vorbei,
unsere Wassermühle stets als Zeitzeuge dabei.

Im 15. Jahrhundert begann ein neues Kapitel
für die Mühle und seinen Müller im knittrigen Kittel.
Denn die herzögliche Küche zu Schwerin – weithin bekannt
wurde fortan versorgt aus Banzkows Getreideland.

In späterer Zeit am selben Platz: eine stolze Galeriewindmühle war Banzkows Schatz.
Bis 1954 der letzte Müller „Friedrich Dähn“ wahrhaftig wahr,
mahlt‘ das Korn hier, Jahr für Jahr.
Doch dann: neue Technik keimt auf als Quell. Das alte Handwerk verblasst so schnell !
Die Mühle schweigt, das Rad bleibt steh‘n. Die Zeit sich wandelt. Alte Traditionen vergeh‘n.

Gemahlen ward nun allerhand – nach 1976 die Mühle zu neuem Zwecke fand:
Ein Restaurant etablierte sich nun hier. Leut‘ kamen von nah und fern zu Speis‘ und Bier.

Post scriptum sei noch zu erwähnen:
Unseren „Müller Dähn“ gab es nachweislich tatsächlich.
Die anderen nachfolgend spielenden Akteure jedoch
entspringen unserer reichen Fantasie hauptsächlich!

Lewitz Mühle
HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

Vorspeisen & Suppen

Suppen-Siegfrieds liebstes Mahl waren diese feinen, leichten Brühen.
Sie müssen dazu bedenken, der benannte Herr
war mit 97 Jahr' Banzkows ältester Bewohner
– den Füßen gings bis dahin noch jut, den Beißern tat's hingegen dolle mühen.

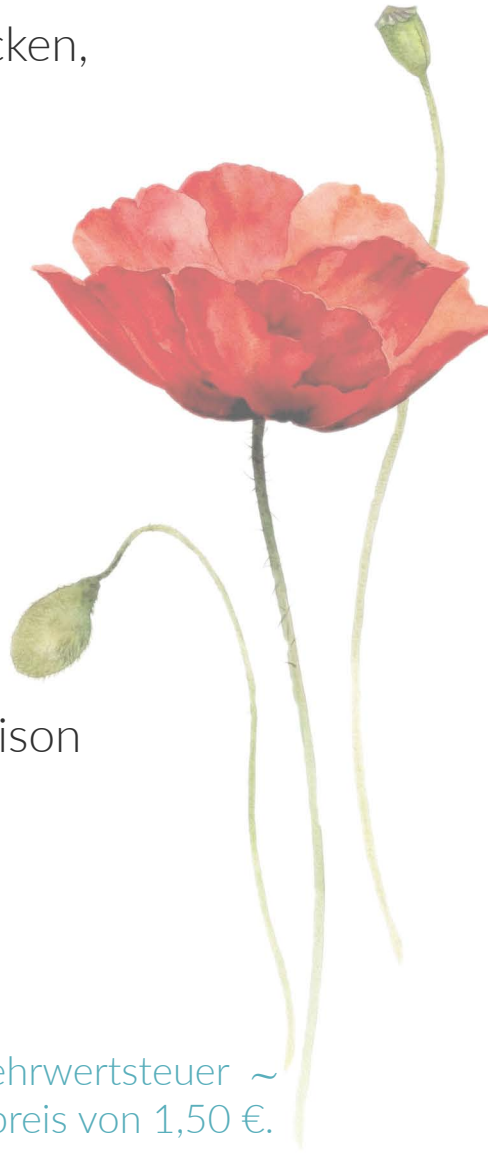
Soljanka „Nach Art des Hauses“ 1,2,4,52
~ *Sieben* ~

Würzfleisch 58,66 mit Käse überbacken,
dazu Baguette
~ *Acht* ~

Gebackener Camembert
auf Toast mit Preiselbeeren
und Salatgarnitur
~ *Elf* ~

Gebackener Ziegenkäse
mit Honig an buntem Salat der Saison
~ *Fünfzehn* ~

auch als Hauptgang erhältlich
~ *Dreiundzwanzig* ~



~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 19% Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Lewitz Mühle
HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

Mühlenspezialitäten

Im nahen Sülstorf, da wohnt die süße Suse, hübsch und rein,
ihr Lächeln strahlte weit im Sonnenschein.
Wonach sich Mädel wie sie damals am liebsten verzehrten?
Kein Salat, kein leichte Süppchen, nein!
Sauerfleisch – aus dem Glase zart und fein – das war auch Suses liebstes Stelldichein.

Sauerfleisch im Weckglas [1,2]
mit Remouladensoße [12,51,54,66] und Bratkartoffeln [1,2]
~ *Neunzehn* ~

In den Weiten von Greifswalds grünen Gefilden,
tobten einst norddeutsche Schweine, glücklich und von Freiheit erfüllt, wie die Wilden.
Mit kraftvollen Borsten und gurrendem Grunzen,
zogen die Wiesenschweine durch Felder und Runzen.
Graf Gustav von Greifswald regierte damals so standhaft und weise,
begeistert für die Wiesenschweine lebendig, und mehrnoch reglos auf Tellern als edle Speise.

Müllers Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat und Spiegelei
~ *Zweiundzwanzig* ~

Wiesen-Schnitzel
Paniertes Schweineschnitzel an Champignonrahm
mit Pommes und Salatgarnitur
~ *Vierundzwanzig* ~

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 19% Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Lewitz Mühle
HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

Mecklenburger Hausmannskost

Des Bauer Behrens Frühstücksmahl:
Lauch & Champignon – als Spender von Vitaminen –
Kartoffel und Zwiebeln klein
für Kraft auf dem Felde – das musste sein.
Gebratenes Ei für den besondren Geschmack,
so ging's in den Tag – mit guter Laune im Huckepack.

Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in Ei gebacken,
mit Gewürzgurke garniert
~ *Achtzehn* ~

Herzog Hans von der Hasenhäge hatte ein großes Verlang':
„Aloha! Auf nach Übersee – nach Hawaii möchte ich schon lang!"
In Mecklenburg es nur gibt Rippenbraten und Mühlen auf Feldern aus Klee.
Stattdessen träumt er von süßen Früchten und Surfboards an der azurblauen See.
Die Hasenhäge – leider kein exotisches Land –
Herzog Hans sehnt sich an den weißen Palmen-Insel-Strand.

Hähnchenbrustfilet „Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen und Kroketten
~ *Sechsundzwanzig* ~

Gemüsepfanne mit Zucchini, Champignons,
Tomaten, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln
~ *Achtzehn* ~

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 19% Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Lewitz Mühle
HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

Aus Fluss & Seen

Fischer Fiete und Frau Frieda, in unsrer Mühle oft gesehen:
frischen Fisch sie brachten dem „Dähn" aus Fluss und Seen.
Zander, delikat und fein, Müller Dähn warf ihn geschwind in die heiße Pfann' hinein.
Gute Kartoffeln vom Acker gab's noch dazu, vom Felde den Brokkoli obendrein.

Zanderfilet „Petermännchen" 51,52
Gebratenes Zanderfilet an Kräutersoße mit
Brokkoli und Petersilienkartoffeln
~ *Sechsundzwanzig* ~

Signora Rosa aus Ravello liebte es würzig, heiß und bello:
mit Garnelen – frisch vom Boote – zauberte sie Pastagerichte unter heißem Schlote.
Ein Hauch von Knoblauch, nicht zu viel. Dazu Lauchzwiebeln – das war ihr Stil.
Rosas Rezept – vom Vesuv inspiriert, am Mühlenhof wurde es gleich adaptiert.
Ein Gruß aus Italien auf heimischem Teller – leicht, aromatisch und heute ein Bestseller.

Spaghetti-Garnelen 51
mit Knoblauch, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
~ *Zweiundzwanzig* ~

Zucchini-Garnelen-Curry 51
mit Kokosmilch, Koriander und Langkornreis
~ *Zweiundzwanzig* ~

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 19% Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Lewitz Mühle
HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

Kindergerichte

Kleine Menschen mit großem Hunger gab es auch schon dazumal.
Dem kurzen Karl und der kecken Käthe waren Suppe und Vorspeis' ganz egal.
Als Geschwister waren sie sich in einer Sache einig:
sie mochten ausgebackenes vom Schwein und der Kartoffel,
oder auch mal einen Teller Nudeln ganz alleinig.

Kleines Schweineschnitzel 51,52
an Gemüse und Pommes
~ *Zehn* ~

Chicken Nuggets
mit Kartoffelpüree
~ *Zehn* ~

Spaghetti mit Tomatensoße
~ *Acht* ~

Portion Pommes frites
~ *Fünf* ~

Portion Ketchup oder Majo
~ *Eins* ~

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 19% Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Lewitz Mühle
HOTEL ⁂ RESTAURANT ⁂ SPA

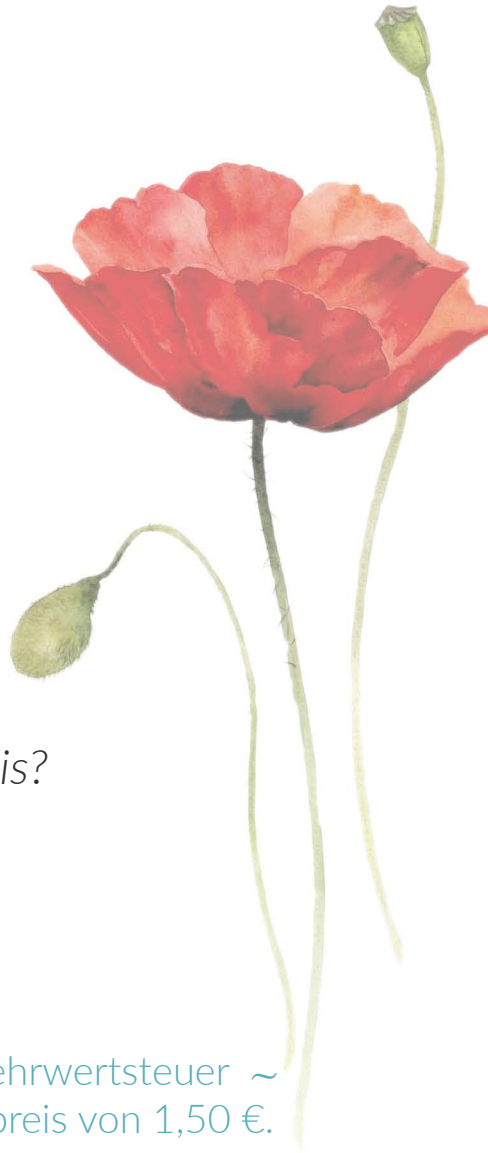
Etwas Süßes zum Schluss?

Zu guter Letzt gibt's noch ein Reim-Ständchen
auf eine weitere Fiktionsgestalt von dazumal, hoch geschätzt:
In Banzkow, wenn die Sonne sinkt, Auguste Abendroth dem Abend winkt.
Als Nachtwächterin, bedacht und weise, bewacht sie das Dorf auf stiller Reise.
Die Laterne erhellt den dunklen Pfad, in der Mühle endlich eingekehrt,
blieb für Auguste oft nur eine rasche, aber köstlich-süße Nachspeise.

„Eis heute mal heiß"
Heiße Kirschen mit zwei Kugeln Vanilleeis
~ *Acht* ~

Apfelstrudel
mit cremigem Vanilleeis
~ *Acht* ~

„Mühlenkracher"
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und einem Schuss unseres
Mühlen-Cremelikörs
~ *Acht* ~



Haben Sie Lust auf Kuchen oder Eis?
Gern berät Sie unser Personal.

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 19% Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Lewitz Mühle

HOTEL ☆☆☆ RESTAURANT ☆☆☆ SPA

Sommer Drinks

erfrischend cool

Mojito Aperol

0,2 l
8,50 €

Schweppes Virgin Mojito, Aperol,
Minzblätter, Zitrone & Eiswürfel

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
Sodawasser, Orange & Eis

0,2 l
8,50 €

0,2 l
8,50 €

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Beeren & Eis

Mixgetränke

Déjà-Vu Tonic, Campari Orange [12]	8,50 €
Gin Tonic, Vodka Lemon, Vodka Cola Whisky [12] Cola, Havanna Cola, Bacardi [12] Cola	8,90 €

Lewitz Mühle

HOTEL ☆☆☆ RESTAURANT ☆☆☆ SPA

Sommer Drinks

alkoholfrei

Virgin Mojito

Schweppes Virgin Mojito,
Minzblätter, Limette & Eiswürfel

0,2 l
6,90 €

Mühlen Blau

Sodawasser,
Blue Curaçao alkoholfrei,
frische Minze, Limettensaft
& Pfirsichpüree

0,2 l
6,90 €

GartenWasser

Sodawasser still oder mit Sprudel,
frische Zitrone, Früchte
& Minze

1,0 l
6,50 €

0,5 l
4,50 €