

Speisekarte

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

Unser Küchenteam legt Wert auf Qualität und Regionalität. Viele Zutaten stammen daher aus Region. Zudem ist uns wichtig, dass jeder Gast satt vom Tisch aufsteht – dies spiegelt sich in den Portionsgrößen wider.

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

Guten Appetit!



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 ein Zeitzeuge dabei.*

*Im 15. Jahrhundert begann ein neues Kapitel,
für die Mühle und seinen Müller im knittrigen Kittel.
Denn die herzogliche 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 ihren neuen 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!*



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 ~

Kürbiscremesuppe
mit Bacon-Crunch
~ Sieben ~

Würzfleisch 58,66 mit Käse überbacken,
dazu Baguette
~ Neun ~

In Knoblauch gebratene Garnelen
auf buntem Salat der Saison
~ Fünfzehn ~

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



Fischgerichte

*Lieselotte Lüth – ihres Zeichens Lehrerin,
liebte den Lachsfisch so wie ihre Schule.
Nach Läuten der Glocke, nach Schulschlussgesang,
nahm oft sie Platz auf dem Mühlenstuhle.
Der Duft des Lachses, so zart und fein,
lockte die ledige Lieselotte – meist ganz allein.*

Spaghetti mit Lachswürfel ⁵¹
und Rucola-Pesto
~ Dreiundzwanzig ~

Gebratenes Lachsfilet ^{51,52}
an Parmesansauce mit Kokosreis
~ Siebenundzwanzig ~

*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.
Kartoffelstampf gab's noch dazu, vom Felde den Spinat obendrein.*

Gebratenes Zanderfilet ⁵¹ auf Blattspinat
mit Kartoffel-Meerrettich-Püree
~ Siebenundzwanzig ~



Hauptgerichte: Mühlen-Spezialitäten

*Des Bauern Behrens Frühstücksmahl:
Kartoffeln – als Spender von Vitamin – und Zwiebeln klein
für Kraft auf dem Felde – das musste sein.
Gebratenes Ei für den besond'ren Geschmack,
so ging's in den Tag mit guter Laune im Huckepack.*

Bauernfrühstück
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
und Speck in Ei gebraten
~ Achtzehn ~

*Im Mecklenburger Lewitzland, wo sanft die Äcker atmen,
lebte Meister Möller – Freund von feinstem Rippenbraten.
Mit Rotkohl, Rüben und kräft'gem Knollen,
war Möllers Mittag ein Hochgenuss mit selten Grund zum Grollen.
Wenn's Pfännchen zischt und Soßen blubbern,
ließ Möller keinen Löffel schubbern.
Er sprach mit Stolz, die Gabel in der Hand: „So schmeckt das echte Lewitzland!“*

Mecklenburger Rippenbraten
mit Rotkohl und Kartoffeln
~ Vierundzwanzig ~

½ knusprige Bauernente
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
~ Sechszwanzig ~

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



*Im Lewitzland, da weht frischer Wind, wo Leute ehrlich, herzlich sind.
Wenn's draußen fröstelt, grau und kalt,
wird's drinnen kräftig, deftig, altbewahrt.
Da kocht die Karla ihren Kohl – mit Kassler, Knacker, Herz und Wohl.
Ein Duft zieht mild durchs ganze Haus: Kartoffelnoten, welch ein Schmaus.
So schmeckt uns der Winter wunderbar – so wie's immer in der Lewitz war.*

Grünkohl mit Kassler und Knacker
dazu Bratkartoffeln
~ Zweiundzwanzig ~

*In den Weiten von Hamburgs weiten Gefilden,
tobten einst norddeutsche Schweine, glücklich und von Freiheit erfüllt,
wie die Wilden.
Mit kraftvollen Borsten und gurrendem Gurren,
zogen die Nordschweine durch Felder und Runzen.
Herrscher Hagen zu Hamburg regierte damals so standhaft und weise,
begeistert für die Schweinchen lebendig,
und mehrnoch reglos auf Tellern als edle Speise.*

Hamburger Schnitzel
mit Buttergemüse dazu Bratkartoffeln
und Spiegelei
~ Dreiundzwanzig ~

Penne mit Kürbis-Feta-Cremesauce
und Hähnchenbrust Streifen
~ Zweiundzwanzig ~

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



Vegetarisch

*Wer nun hier den nächsten Reim erwartet, den müssen wir vertrösten!
Denn der Fleischgenuß war zu Müllers Zeiten am allergrößten.
Kein Mann, keine Frau oder Kind von nah, von fern
Wollt' nur Gemüs auf dessen Tellern gern.
Doch gesagt sei Euch gesunden Menschen noch hinzu:
Alt geworden sind die Leut damals auch nur seltenzu.*

Kutscher-Pfanne
Bratkartoffeln mit Champignons,
dazu Lauch in Ei gebacken
~ Achtzehn ~

Gemüse-Pfanne
mit Zucchini, Champignons,
Tomaten, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln
~ Achtzehn ~



Kindergerichte

*Kleine Menschen mit großem Hunger gab es auch schon dazumal.
Dem kurzen Karl und der kecken Kätthe 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 €



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?
Gerne berät Sie unser Personal.*

