

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 *guten Appetit!*

Paola Drigalla
Direktion

Dr. Klaus Nahlenz
Geschäftsführung



Suppe & Vorspeisen

*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 doller mühen.*

Cremesüppchen
von der Brunnenkresse
~ Sieben ~

Würzfleisch
mit Käse überbacken
dazu Baguette
~ Neun ~

Gebackener Ziegenkäse
im Speckmantel
auf bunt gemischtem Salat
~ Fünfzehn ~



Hauptgänge

*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.*

Hausgemachtes Sauerfleisch
im Weckglas mit Bratkartoffeln
und Remouladensauce
~ Neunzehn ~

Geschmorter Lammbraten
an Rotweinsauce mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln
~ Fünfundzwanzig ~

Hähnchenbrust Hawaii
mit Ananas und Käse überbacken
dazu Kroketten, Salatbouquet
und Preiselbeeren
~ Sechszwanzig ~

250g **Rumpsteak** mit Kräuterbutter,
Pommes und Salatbouquet
~ Einunddreißig ~

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 7 % Mehrwertsteuer ~
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €



Schnitzel-Karte

*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.*

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Zitrone, Preiselbeeren

dazu Pommes

~ Zweiundzwanzig ~

Wiesenschnitzel

mit Rahmchampignons, Pommes

und Salatbouquet

~ Vierundzwanzig ~

Schweineschnitzel

mit Würzfleisch überbacken

dazu Buttererbsen und Pommes

~ Sechszwanzig ~



Fischgerichte

*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

auf bunten Gemüsestreifen
an Zitronenbutter-Sauce mit Kartoffeln

~ *Siebenundzwanzig* ~

Spaghetti mit Knoblauch-Garnelen

dazu Kirschtomaten
und Frühlingszwiebeln

~ *Zweiundzwanzig* ~

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln und Salat

~ *Zwanzig* ~



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 gewordn sind die Leut damals auch nur seltenzu.*

Spaghetti in Olivenöl geschwenkt
dazu Kirschtomaten
und Rucola
~ Siebzehn ~

Bunte Kartoffelpfanne
mit Kirschtomaten, Bohnen, Karotten,
Paprika und Champignons
~ Achtzehn ~



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 Pommes
~ Zehn ~

Spaghetti mit Tomatensoße
~ Acht ~

Portion Pommes frites
~ Fünf ~

Portion Ketchup oder Majo
~ Eins ~

~ Preise verstehen sich in Euro & inklusive 7 % 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
~ Neun ~

„Mühlenkracher“
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und einem Schuss unseres
Mühlen-Cremelikörs
~ Neun ~

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

