

*Liebe Gäste,*

*die Wedeler Wassermühle gehört zu den ältesten Mühlen der alten Landschaft Stormarn, die räumlich auch den heutigen Kreis Pinneberg umfasste. Zugleich liefert die Wedeler Wassermühle einen der wichtigsten frühen Nachweise zur Wedeler Geschichte. So tauchte sie im Jahre 1314 erstmals in den Urkunden auf. 1957 wurde der Betrieb der Wassermühle eingestellt und die Gebäude zum ersten Mal anderweitig genutzt.*

*Heute ist die Wassermühle Wedel ein Restaurant und Café mit der schönsten Außenterrasse im Herzen Wedels.*

*Genießen Sie den Besuch in unserem Haus und lassen Sie sich gern von unserem Küchen- und Serviceteam kulinarisch verwöhnen. Neben unserer aktuellen Karte bieten wir Ihnen auch gern wechselnde saisonale Spezialitäten an.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

*Herzliche Grüße*

*Familie Kienhorn und Team*

## *Menüs in der Wassermühle...*

### *3- Gang- Menü „Mühlenrad“*

*Pfifferlingscremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen*

\*\*\*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmpfifferlingen  
und gebratenen Kartoffelscheiben*

\*\*\*

*Pistazien- Honig- Eis mit marinierten Aprikosen*

*EUR 29,50*

### *3- Gang- Menü „Wassermühle“*

*Pfifferlingscremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen*

\*\*\*

*Schweinefilet im Speckmantel mit jungen Möhren, Brokkoli,  
Selleriepüree und Jus*

\*\*\*

*Pistazien- Honig- Eis mit marinierten Aprikosen*

*EUR 29,50*

## *Vorspeisen*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig und Rucola*

*EUR 7,90*

*Gratinierter Feta mit Wassermelone, saisonalen Blattsalaten  
und Honig- Majoran- Vinaigrette*

*EUR 8,50*

*Matjestatar mit Kartoffelrösti und Kräuter- Crème- Fraîche*

*EUR 7,90*

*Hausgebeizter Lachs mit grünem Spargel, Rucola  
und Sesamvinaigrette*

*EUR 8,50*

*Kleiner Salat mit fruchtigem Hausdressing*

*EUR 4,50*

## *Suppen*

*Pfifferlingscremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen*

*EUR 6,90*

*Birnen- Sellerie- Suppe mit Sahnehaube und rosa Pfeffer*

*EUR 6,50*

## *Hauptspeisen*

*Karrée vom Duroc- Schwein mit saisonalem Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln und Kräuterpesto*

*EUR 19,50*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmpfifferlingen  
und gebratenen Kartoffelscheiben*

*EUR 19,50*

*Schweinefilet im Speckmantel mit jungen Möhren, Brokkoli,  
Selleriepüree und Jus*

*EUR 17,90*

*Hamburger Pannfisch (Lachsfilet, Zanderfilet, Gamba)  
mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat*

*EUR 18,50*

*Steinbeißerfilet mit grünem Spargel, Safranrisotto  
und Rote Bete- Meerrettich- Schaum*

*EUR 21,50*

*Hausgemachte Schupfnudeln mit Salbeibutter, Rucola  
und Grana Padano*

*EUR 15,50*

*Grillkäse mit großem sommerlichem Salat, Rosinen,  
karamellisierten Nüssen und Apfeldressing*

*EUR 12,50*

*Argentinisches Rumpsteak mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*

*EUR 21,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmem Kartoffelsalat, süß- saurem Gurkensalat  
und Preiselbeeren*

*EUR 17,90*

*„Himmel und Erde“  
Gebratene Blutwurst<sup>2</sup> mit Apfel- Kartoffelpüree,  
gebackenen Zwiebeln und Rotweinjus*

*EUR 14,90*

*Omas Rinderroulade  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln*

*EUR 16,50*

*Heide Grützwurst  
mit Bratkartoffeln, hausgemachtem Apfelmus und Gewürzgurke*

*EUR 14,50*

*Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Äpfeln, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln*

*EUR 16,90*

*Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade*

*EUR 16,50*

## *Dessert & Eis*

*Vanille- Crème Brûlée mit Cassis- Sorbet*

*EUR 7,50*

*Pistazien- Honig- Eis mit marinierten Aprikosen*

*EUR 6,90*

*Nougatmousse mit Kirschkompott*

*EUR 6,50*

*Diverse Eissorten*

*EUR 1,00 pro Kugel*

## *Für unsere kleinen Gäste*

*Chicken Nuggets im Knuspermantel mit Pommes Frites*

*EUR 6,80*

*Mini Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*

*EUR 6,50*

*Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt und Zucker*

*EUR 5,50*